



Arch. Gen. pag. 454.







POMONA ITALIANA

OSSIA

TRATTATO

DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

DI

GIORGIO GALLESIO

TOMO SECONDO

P I S A

CO' CARATTERI DE' FF. AMORETTI

PRESSO NICCOLÒ CAPURRO

MDCCCXXXIX.



1896

ALGAS

1896

1896

1896

1896

1896

1896

1896

1896

1896

AI

SIGNORI ASSOCIATI

L' AUTORE

Nel pubblicare il Fascicolo XLI della POMONA ITALIANA, io ho la soddisfazione di poter annunziare ai Mecenati che mi hanno fatto l'onore di rendersi miei collaboratori nell'edizione, che l'Opera è assicurata e che tocca al suo compimento.

Quando entrai in quest'intrapresa, io non poteva prevedere l'estensione che avrebbe avuta, nè l'epoca in cui avrei potuto compirla.

La mia posizione era diversa da quella dei Pomologi che mi hanno preceduto. Abitanti tutti di città metropoli ove era concentrata la Nazione che rappresentavano, essi potevano conoscere anticipatamente il numero delle *Varietà* che avevano a descrivere e figurare, perchè si trovavano già per la maggior parte raccolte dai pepinieristi e dai giardinieri, o possedute da dilettanti vicini e conosciuti; essi avevano il comodo di procurarsene i campioni senz'uscire dal loro gabinetto; avevano la facilità di poterle studiare senza viaggi e senza dissesti; avevano il vantaggio di potersi aiutare dei lumi degli Agronomi che le coltivavano e dei Botanici più distinti del tempo; avevano finalmente a loro disposizione in tutti i tempi e in tutte le stagioni artisti speciali per eseguirne le figure, incisori appropriati onde portarle sul rame con metodi adattati, e coloritori iniziati in questo genere particolare di lavori.

II

Io, invece, mancava di tutto questo. L'Italia non ha una città centrale ove si riuniscano tante risorse. Ricca di Artisti nei generi classici, essa non ne aveva in questo genere secondario, trascurato sino a quell'epoca e riguardato come esclusivo degli Oltramontani. Le sue ricchezze pomologiche, sparse qua e là nelle provincie, non erano mai state riunite in un punto come quelle di Oltramonti; e i pepinieristi che cominciavano ad aprire stabilimenti di piante fruttifere in alcuni luoghi della Penisola non avevano nei loro nestatoj che frutti stranieri; in somma io entrava in un campo tutto nuovo, senza precedenti, senza dati, senza guide, e privo delle risorse delle arti indispensabili alla sua esecuzione.

Aveva però in contraccambio dei vantaggi che erano mancati ai miei predecessori. Aveva visitata la Francia, la Spagna e qualche parte dell'Alemagna, e in questi viaggi mi era occupato particolarmente a conoscere e studiare i frutti di quelle regioni; aveva avuta occasione di esaminare le loro Pomologie, di confrontarle colle piante delle loro coltivazioni, di conoscere i vizj dei metodi seguiti da quei scrittori nelle loro classificazioni; aveva avuto il comodo e la passione di raccogliere una gran parte di quelle varietà e coltivarle per molti anni nella mia Villa sperimentale, unitamente a quelle della Liguria e di altri paesi italiani che l'avvicinano, ed avendole sottoposte quasi tutte alla prova degli innesti incrociati e delle seminazioni, aveva potuto seguitarne i fenomeni, e formarmi delle idee più giuste e più sicure sopra questa parte della scienza dei vegetali.

Tutto questo mi aveva convinto di tre grandi verità, cioè: Primo, che le varietà non sono che *fisionomie* individuali figlie del seme, impossibili a modificarsi e impossibili ad ottenersi dall'arte. Secondo, che le Pomone oltramontane non sono che la collezione dei frutti coltivati in quelle regioni, contenente molte varietà eccellenti, miste ad un gran numero di varietà mediocri o

III

cattive, ed accresciute nominalmente dai pepinieristi che le avevano messe in commercio, o col rappresentarle sotto nomi diversi, o coll'associarvi delle varietà nuove senza scelta, sempre senz'averne i *campioni* ossia le *piante-madri*, e sovente senza conoscerli, cosa che porta la confusione nei nestatoj, e l'inganno nello smercio. Terzo finalmente, che esistevano in Italia un gran numero di varietà squisite, ignote agli Oltramontani, particolari alle diverse provincie che le possiedono, e suscettibili di essere raccolte e riunite, e di formare da loro sole una bella e ricca Pomona.

Penetrato da queste convinzioni, e illuminato dalle esperienze che mi avevano condotto ad ottenerle, ho creduto che la Pomologia potesse essere trattata in un modo più semplice e più sistematico, e mi sono formato un piano nuovo, più generale insieme e più determinato.

Le *Varietà* non sono che *fisionomie* nella specie: dunque il volerle raccogliere tutte, descriverle e figurarle è un voler riunire in un libro i ritratti di tutti gli individui esistenti e conosciuti. Bisogna limitarsi a farne la scelta, ed è questa scelta che deve formare una Pomona utile e ragionata.

Con questo principio io intrapresi il giro dell'Italia, nè ho lasciato passare un anno senza visitarne qualche porzione. A poco a poco io l'ho percorsa quasi tutta in tutte le stagioni, esaminando, scegliendo, e facendo dipingere i frutti migliori di ogni provincia.

In questa peregrinazione, nella quale ho incontrati ostacoli molti per l'esecuzione dei disegni, ho trovato che, in mezzo ad una quantità infinita di frutti mediocri, ogni paese coltivava qualche varietà distinta, poco nota ai vicini, e sconosciuta dagli Oltramontani, ma che la maggior parte delle migliori erano comuni a tutta la Penisola ove ricevevano dei nomi diversi, e che pochissime ne mancavano di quelle delle Pomone forestiere aventi un pregio distinto.

In questo modo, io mi sono veduto restringere insensibilmente il numero delle Varietà meritevoli di prendere posto nella mia collezione, ed allargarsi perciò il quadro dei miei lavori.

Allora io cominciai ad allargarmi pure nell'ammissione delle specie, e compresi nel quadro l'Ulivo, il Pistacchio, il Carobbo, il Castagno, e la Palma. Ma con tutti questi aumenti io trovai che mi restava ancora dello spazio disponibile nel perimetro che mi era fissato, e questa latitudine mi fece rivolgere alle Uve.

Già, nello studiare i Frutti, aveva colta ogni occasione di studiare anche le Viti. Tutte le volte che mi trovava a percorrere un paese in Autunno, le Uve e i Vini di quelle regioni erano l'oggetto delle mie ricerche e del mio esame, e ne aveva conservate con cura le note.

Però, nel raccogliere ciò che mi si presentava sulla scienza della Vite, e sopra quella dei Vini, io non aveva avuto sino a quell'epoca il progetto di formare una collezione e molto meno di farla entrare nella Pomona. Ero stato in Parigi testimone dei tentativi infruttuosi fatti dall'illustre Chaptal per eseguire la collezione delle Uve Francesi, e avevo conferito più volte col più grande degli Agronomi della Francia (il sig. Bosc) su questo argomento; e lo scoraggiamento di quei grandi uomini ne aveva prodotto un più ragionato in me per le Uve Italiane.

Ma, in proporzione che si andava aprendo ai miei occhi la teoria delle *Varietà*, e che andava riconoscendo che gli ostacoli incontrati dai miei antecessori consistevano nel sistema adottato delle monografie, io mi andava speranzando di poter superare le difficoltà che li avevano arrestati, declinando dal loro piano anche per le Uve come lo aveva fatto per i Frutti.

Pieno di quest'idea, io mi disposi a tentare questo nuovo lavoro, lieto di poter sostituire a dei semplici Frutti da mensa, dei quali siamo già tanto ricchi, un frutto più interessante sotto i rapporti economici e finanziari.

V

Fui fortificato in questo tentativo dall'aver riconosciuto che è dai caratteri delle *varietà* che dipendono principalmente le qualità dei vini, e che le località ed i metodi di vinificazione non vi entrano che subalternamente.

L'opinione contraria era stata, ed è forse ancora in questo momento, uno dei pregiudizj che hanno arrestato e che arrestano i progressi della vinificazione in Italia. Era dunque della più grande importanza il dissiparlo. Bisognava che gli Italiani si persuadessero che le qualità dei Vini di Borgogna e di Bordò non sono dovute nè al terreno nè al clima nè alle pratiche vinarie di quelle regioni, ma alla qualità delle loro uve, e alla scelta che se ne fa dai coltivatori; bisognava che si persuadessero che, anche in Italia vi sono uve capaci a dare dei *vini fini per i rosti*, come ve ne sono di quelle proprie a dare dei *vini liquori*, e che basterebbe conoscerle, determinarle, e separarle dalle uve inferiori per ottenere dei vini squisiti in tutti i generi; bisognava finalmente che si convincessero che, fatta la scelta delle uve, e coltivate nella loro perfezione, non avevano altro ad aggiungere alle loro pratiche enologiche, che l'uso dei grandi preservativi della schiarificazione e della solfatura.

Ed ecco l'oggetto del mio secondo lavoro. Io l'ho intrapreso con quella confidenza che ispira l'intima convinzione della giustezza dei principj sui quali è basato, e colla lusinga di poterlo restringere nel quadro destinato originariamente all'Opera. Ma in questo calcolo io mi sono trovato ingannato in un modo appunto contrario a quello che mi ha ingannato nei Frutti da mensa.

La scelta delle Uve mi ha dato un risultato molto più esteso. Invece di trovare nei diversi paesi le stesse varietà con dei nomi differenti, ho trovato che ogni provincia ne aveva delle proprie, e che la molteplicità dei nomi non si incontrava che nei paesi a contatto, e perciò nell'interno delle provincie o nei confini.

Il Piemonte non conosce le varietà del Nizzese, del Genovesato, della Toscana ec., come la Toscana non conosce le varietà di quei paesi, nè quelle di alcun'altra regione dell'Italia. Così ogni provincia avendo le sue, il numero delle varietà italiane diventa assai maggiore per le Uve che non lo è per i Frutti da mensa.

È questa la circostanza che ha fatto fallire i miei calcoli, e che mi ha obbligato ad estendere il quadro dell'Opera. L'aumento però non sarà grande, ed io spero poterlo limitare a cinque o sei fascicoli. Con quest'aggiunta io mi lusingo di poter portare la Collezione al suo complemento, disporla finalmente con metodo e darvi l'insieme che deve avere un'opera scientifica.

Sin ora io mi sono limitato a pubblicare un corpo di materiali sparsi e staccati, cioè a dire, un misto di individui di ogni specie presentati promiscuamente, e senza regola. Nel mio gabinetto però io li era andati classando in proporzione che li scuopriva, distribuendoli in un quadro e nell'ordine in cui dovranno figurare a lavoro compiuto. Era questo il solo sistema capace di condurmi ad un risultato regolare. Si esigevano degli anni per visitare i paesi ove si trovano i Frutti e farne la scelta, ed erano necessarj degli anni per farli dipingere, portarli sul rame, stamparne il numero di copie proporzionato a quello degli associati, e farli miniare a pennello; nè si poteva accumulare tanto lavoro senza pubblicarlo, nè anticiparne il complesso regolarizzato nella parte scientifica senz'averlo sotto gli occhi tutto in dettaglio. Così io mi sono trovato obbligato a pubblicare le Varietà in proporzione che mi riusciva di farle figurare, ed accompagnare le Tavole da una semplice descrizione individuale, riservandomi a presentarle in un ordine regolare subito che ne avessi compita la raccolta.

Non ho deviato da questo sistema che per la prima parte del *Trattato sul Fico*, perchè lo sviluppo che contiene non esige-va la cognizione individuale delle Varietà pomologiche, essendo

VII

unicamente fondata sopra le differenze generali che distinguono il tipo dai mostri.

Io fatto apress'a poco altrettanto per alcune specie che contengono poche fisionomie di un interesse particolare, come il Pistacchio, il Carobbo, il Melagrano, il Castagno, la Palma, il Lazzarolo, il Giuggiolo. Per questi ho creduto di non dover moltiplicar le figure senza utilità, e ho riunita la parte scientifica alla figurativa nella descrizione delle poche varietà che meritano di essere coltivate. Per tutte le altre io mi sono riservato a trattar delle specie subito che avrò compita la collezione delle Varietà.

Intanto però io ho sentito e sento che il mio lavoro è già abbastanza avanzato per poter cominciare a farne conoscere l'insieme agli Associati; ed è ciò che mi propongo di fare nei Fascicoli che restano a pubblicarsi.

Il Fascicolo quarantaduesimo sarà accompagnato da un Quadro ragionato e sistematico delle Varietà contenute nell'opera, riunite per specie e classate secondo i loro rapporti, e in esso figureranno non solo gli articoli pubblicati, ma quelli ancora che restano a pubblicarsi.

Con questo quadro gli Associati avranno sotto gli occhi il prospetto di tutta l'opera, e potranno con esso cominciare a decomporre i fascicoli, regolarizzare la distribuzione degli articoli, e farli anche legare in volumi.

Io calcolo che il tutto potrà essere distribuito in cinque tomi, e comincio a dare col presente fascicolo il frontespizio del tomo secondo. Il frontespizio del terzo sarà unito al quadro generale che sto preparando. I fascicoli successivi conterranno i frontespizj degli altri tre tomi, e l'ultimo un Indice generale col quale si potrà trovare con facilità tutto ciò che di più interessante è contenuto nell'Opera.

Io spero che non mi sarà fatto un carico di aver esteso il piano che mi era proposto al principio, e di aver così aumen-

VIII

tato il materiale dell'edizione. In un'intrapresa nuova e coscienziosa come è stata la mia, io non potevo fissarmi dei limiti esatti. Io lavorava per la scienza, solo per la scienza, e doveva adattarmi all'ordito (*canefas*) che mi presentava la scienza, senza farmi schiavo nè degli interessi dell'edizione nè di quelli degli Associati (1).

È stato questo il principio che ha diretto tutte le mie operazioni in questa intrapresa, e che continua a dirigerle. Se avessi voluto fare una speculazione, e seguire gli impulsi e i piani degli editori, l'opera sarebbe già finita da molto tempo, ed io goderei un qualche frutto delle mie fatiche. Ma io non ho mai lasciato entrare nei calcoli nè l'interesse degli editori nè il mio: io l'ho sempre sacrificato e lo sacrifico al perfezionamento dell'Opera tanto sotto i rapporti scientifici quanto sotto quelli dell'Arte, e ho provata una soddisfazione, ogni volta che, con un aumento di spesa ho potuto ottenere un aumento di lumi nel testo, o un perfezionamento nella parte tipografica.

Me fortunato, se potrò giungere allo scopo che mi sono prefisso, e al quale tendo indefessamente! Nella mia età avanzata io non chiedo alla Provvidenza un prolungamento di vita che per aver il tempo di compiere questo lavoro, come Giosuè chiedeva al Dio d'Israele che prolungasse la durata del giorno per compiere la sua vittoria.

Firenze, 2 Settembre 1839.

(1) *L'Autore, desideroso di dare ai Sigg. Associati una testimonianza della sua gratitudine, si fa un piacere di regalarli di un esemplare di un'altra operetta che sta per pubblicare, intitolata: GLI AGRUMI DEI GIARDINI BOTANICO-AGRARI DI FIRENZE DISTRIBUITI METODICAMENTE IN UN QUADRO SINOTTICO COI PRINCIPI DELLA NUOVA TEORIA DELLA RIPRODUZIONE VEGETALE. Quest' esemplare sarà unito al presente fascicolo della Pomona, e servirà di schiarimento a molte teorie nuove contenute nella medesima. I Sigg. Associati ne sono prevenuti onde possano reclamarlo dai distributori.*



Prunella domestica

det. deCandolle 1800

det. deCandolle 1800

SUSINO

CLAUDIA

P. PRUNUS CLAUDIA, *fructu medio, aestivo serotino; epicarpo palide-virente, maculaque rubea velato; sarcocarpo virescente, delicatissimo, succo sapidissimo. Vulgo Susina Claudia.*

LA CLAUDIA è la regina delle Susine. Bella nelle forme e di un colorito modesto ma gentile, essa le supera tutte in delicatezza, in abbondanza di sugo, ed in sapore.

La pianta della *Claudia* ha una fisionomia marcatissima, che la distingue a prima vista. Se è coltivata in libertà non si eleva moltissimo, ma forma una testa piena e regolare.

Le sue messe sono corte, grosse, irregolari, a nodi rapprossimati, e colla corteccia tinta di un poco di violetto.

Le foglie larghe e quasi ovali, sono marcate dal rilievo delle nervature, che biancheggiano sensibilmente sul verde chiaro del disco, e vi si fanno distinguere.

Il fiore è uno dei più grandi tra i fiori dei Susini.

Il frutto è rotondo, di una grossezza mezzana, tagliato da una suttura marcata, e pendente da un picciuolo piuttosto corto. La buccia è sottile, verdastra, e sfumata da una velatura di rosso dal lato del Sole. La polpa è fina, delicata, e piena di un sugo abbondante e saporitissimo.

La *Claudia* è una varietà antica in Italia, e forse già conosciuta dai Latini, sebbene la confusione dei tanti nomi, che aveva, non

Susino Claudia

SUSINO CLAUDIA

L'abbia mai lasciata distinguere generalmente. Io ne ho trovate delle piante vecchissime nei miei poderi, ove era coltivata col nome di *Verducchia rotonda*, e l'ho trovata con questo nome e altri diversi in molti luoghi del Genovesato. Nella Romagna e nel Modenese vi si conosceva da lungo tempo sotto il nome di *Mammola*, e in Piemonte sotto quello di *Claudia*. In Toscana era chiamata *Susina Regina*, e sotto questo nome è figurata nei quadri della R. Villa di Castello. Ora essa ha preso il solo nome di *Claudia* in tutta l'Italia, e vi è divenuta così comune, che si ritrova in abbondanza non solo nei giardini ma ancora nei mercati.

Non vi è frutto, che si sia tanto propagato quanto questo Susino, e che sia riescito dovunque così bene. Esso deve essere passato dalla Toscana in Francia ai tempi di Caterina de' Medici, e di là in Germania ed in Inghilterra. Ora è comune in tutta l'Europa.

Duhamel lo descrive nella sua Pomona sotto il nome di *Dauphine*, e vi dà per sinonimi quelli di *grosse Reine Claude*, *Abricot vert*, *Verte-bonne*: nè si può dubitare della sua identità colla nostra Claudia, corrispondendovi esattamente tanto nella descrizione quanto nella figura, specialmente se si esamina quella dell'esemplare colorito che io possedo, e che è citato da Brunet nel suo *Manuel des Libraires* come dipinto da uno dei migliori miniatori del tempo sotto gli occhi dell'Autore. Essa è ripetuta dal nuovo Duhamel sotto il medesimo nome, ed è certo la stessa, sebbene la tavola in cui è figurata, assai esatta per le forme, non sia punto vera pel colorito.

I Pomologi Inglesi la descrivono tutti, e sempre col medesimo nome. Io l'ho trovata in Miller, e nella Pomona di Batty Langlet, che è la più antica che io conosca.

La trovo in Forsyth, che la chiama *grosse Reine Claude* per distinguerla da due altre *Claulie* che descrive egualmente; e la trovo nella Pomona Londinese di Kooker, ove è figurata colla più grande verità non solo per le forme ma anche pel colorito.

SUSINO CLAUDIA

Knoop l'annovera esso pure fra le Susine del Belgio, e Mayer fra quelle del Wurzbourghese, e si trova sotto il medesimo nome nella Pomona Austriaca, in quella di Sieler, e in tutte le altre Pomone Tedesche.

La *Claudia* fiorisce presso a poco nel tempo degli altri Susini; ma il suo frutto è dei più tardi a maturare. In Italia si comincia a mangiarlo sui principj di Agosto, e si continua secondo le località sino a tutto il Settembre.

Questa Pianta esige un terreno grasso ed umido. Se è posta nel secco, i suoi frutti, non solo rimangono piccioli, ma non acquistano la maturità che loro è propria. Essi ingialliscono invece di prendere il verdastro gentile, che è il loro color naturale, e la loro polpa resta aspra ed insipida. Essi si perfezionano invece nei giardini ancorchè non sieno molto soleggiati, e vi sviluppano un sugo abbondante, che non manca mai di sapore.

Lo stesso principio, che snatura i frutti della *Claudia* quando vengono in un terreno arido e secco, li fa abortire e li rende inoscibili quando si trovano sulla pianta in una quantità sproporzionata. Quindi bisogna diradarli, e lasciarne solo quel numero che possa trovarvi un nutrimento abbondante. Così, essa ama il taglio e la spalliera. Questo metodo, poco praticato nei paesi meridionali, è adattatissimo al nostro Susino, il quale se è ben condotto vi matura dei frutti squisiti.

La figura che abbiamo data rappresenta due individui dei più belli: perciò potrà sembrare a taluni diversa dalle Claudie del commercio. Chi coltiva però questa pianta con un poco di cura sarà convinto facilmente che la loro grossezza non è straordinaria per gli alberi posti in giardino, e specialmente per quelli condotti a spalliera.





Susina
Damascina Settembrina

“crescente del mese di Settembre, fino in fine Maggio in Genova”
“Fructus huius in fine”

SUSINO

DAMASCHINO SETTEMBRINO

P. PRUNUS DAMASCENA, *fructu oviformi autumnali minori, epicarpo flavo glabro alboque polline velato, sarcocarpo flavo firmo succoso gratissimo sapore donato. Vulgo* Susina Damaschina Settembrina.

LA DAMASCHINA SETTEMBRINA è la più picciola, e la più gustosa delle due Susine, che ricevono in Italia il nome di *Damachine*.

L'albero non ingrossa molto, ma si eleva assai, e viene dritto e ramoso. Le sue messe sono sottili e semipendole.

I Fiori sono bianchi, picciolissimi, ed uniti a gruppetti.

Il Frutto è picciolo, di forma ovale e oblonga: la sua buccia, per se stessa liscia e tinta di un bellissimo giallo d'oro, è velata da un polline bianchiccio che ne cuopre il brillante, ma che sparisce nel maneggiarla.

La polpa è carnosa, ma non manca di sugo, ed ha un sapore che non si può definire, perchè proprio alle due Damachine, e diverso da quello di tutte le altre Susine. Esso però è in questa ancora più grazioso che in quella di State.

La Damaschina Settembrina matura fra il Settembre e l'Ottobre, e persiste sull'albero, se non ne è staccata, sino ad avvizzire: questa particolarità favorisce la sua maturazione, e per conseguenza ne facilita la disseccazione.

Poche Susine si prestano così facilmente a ricevere questa preparazione per l'Inverno; e poche conservano in tale stato la morbidezza ed il gusto della Settembrina.

Susino Damaschino Settembrino

SUSINO DAMASCHINO SETTEMBRINO

Questa varietà è abbondantissima nel Genovesato, e vi si conserva *spontanea*, poichè viene di pollone, e si moltiplica senza innesto.

Tutte le esposizioni sono buone per questa pianta: ama però di preferenza i luoghi aprichi, ove il suo frutto acquista uno zuccherino grazioso, che rileva il gusto singolare che lo distingue.

Essa è fecondissima, cuoprendosi di una quantità infinita di fiori, che sbocciano a gruppetti, e che allegano in grandissimo numero: quindi è considerata come una pianta di molto prodotto, perchè provvede le tavole in istato di frutto fresco per più d'un mese, e le fornisce poi per tutto l'inverno di frutti secchi, che si mangiano crudi alle frutta, o cotti in guazzo; e che si danno agli infermi come espettoranti aggradevoli, e come dolcificanti.

Io non l'ho mai veduta in Toscana, e l'ho ricercata inutilmente in Piemonte, e in tutta la linea dell'Appennino Lombardo da Novi sino a Bologna, ove ho viaggiato nella stagione della sua maturazione.

Essa non è conosciuta neppure in Francia. I Pomologi Francesi descrivono molte Susine col nome di *Damas*, ma non ne trovo alcuna che abbia analogia con questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni, e le figure dell'antico e del nuovo Duhamel per convincersi che i loro *Damas* sono una cosa affatto diversa. Nè credo che essa vi possa figurare sotto di un altro nome, poichè non ve ne riconosco alcuna che ne abbia le forme ed il colorito. D'altronde io non sono mai riuscito a vederla nè in Parigi nè in Provenza, ove mi sono trovato due volte nella stagione autunnale.

Ho esaminate egualmente tutte le Susine di Knoop, e quelle delle Pomone Inglesi per vedere se vi potevo riconoscere la nostra Settembrina, ma inutilmente.

Tutte descrivono dei *Damas*, ma sono sempre i medesimi di quelli di Duhamel, e non hanno alcuna analogia colle due varietà che si coltivano nel Genovesato.

SUSINO DAMASCHINO SETTEMBRINO

Questa Susina non è conosciuta neppure in Ispagna. Io almeno non l'ho mai veduta nè a Cadice nè in Valenza, ove ho passato precisamente tutto il settembre, e dove ho avuto cura di esaminare i frutti della stagione.

I Geoponici Latini parlano di molte varietà di Susine, e Plinio ne descrive una col nome di *Damascena*: ma neppur questa si somiglia alla nostra Damascina. La Susina di Plinio è distinta da un nocciolo molto grosso e da una polpa difficile a disseccare; e la nostra invece ha una polpa gentile, e proprissima alla disseccazione, e chiude un nocciolo esilissimo e fragile.

Pare dunque che questa varietà sia particolare al Genovesato. Ma, vi è essa indigena, o vi è stata trasportata da qualche suolo straniero?

La questione è difficile a sciogliersi. Le nostre tradizioni ripetono questa Susina dalle Crociate. Egli è certo che i Genovesi portarono in quell'occasione moltissime piante dall'Oriente; e questa poteva essere nel numero.

Ciò, che dà un qualche peso a tale congettura, si è lo stato di *pianta spontanea* che conserva in questo paese, ove non si moltiplica che di pollone: questa circostanza suppone sempre un'origine indigena, o almeno un trapiantamento di prima mano dal luogo di origine.

Qualunque sia però la sua provenienza, questa Susina sarà sempre una delle varietà le più pregevoli per la bontà de'suoi frutti, per la sua fecondità, e per la sua facilità ad allignare ed a propagarsi.

Quindi essa dovrà tenere uno dei primi posti nella nostra Pomona.



Susina Catalana?

Latrunc. hercynicus? L.

Fruct. ... Vitis ... L.

SUSINO

CATALANO

P. PRUNUS CATALANICA *fructu magno, oviformi, aestivo; epicarpo livide-virente; sarcocarpo virescente, delicato, gustu gratissimo. Vulgo, Susina Catalana.*

Catalana-Susina. Mich. QUADRI della R. Villa di Castello.

Catalano, specie di Susino. *Prunus Catalanica.* Dav. Colt. 185. Vocab. della Crusca. Verona 1806.

Catelano, specie di Susino. *Prunus Catalanica.* Vocab. Ital. e Lat.

Catelane, Susine. Gallo. G.^{ra} Quinta p. 110.

IL CATALANO è uno dei migliori susini della Toscana. Esso offre molte varietà che si somigliano assai e per la figura e pel gusto, ma le migliori sono la *Catalana propria*, o *Catalana Toscana*, e la *Genovese*, o il *Buon boccone*.

La *Catalana Toscana* è una susina grossa, oblunga, ovale alla cima, e degradante in un collo quasi insensibile verso il picciuolo. La sua buccia è coperta intieramente di un verdastro sudicio che la rende opaca, e perciò non le dà un aspetto ben grazioso; e la polpa che la distingue fra la massima parte delle susine, è verde, di un tessuto molle e gentile, e di un sugo abbondante e saporito.

Questa Susina è abbondantissima in Firenze. Vi matura dalla fine di Luglio alla metà di Agosto, e gareggia colla *Susina Regina*, e colla *Vecchietti*, ma non regge al paragone delle *Damaschine*, del *Buon boccone*, e della *Claudia*.

Susino Catalano

SUSINO CATALANO

Io credo che la *Catalana* si conosca sotto il medesimo nome nella massima parte dell'Italia meridionale, e nello stato Veneto. Il Gallo l'annovera fra le migliori susine del Veneziano, e il Micheli la mette alla testa delle Susine Toscane. Essa si trova dipinta nel quadral della R. Villa di Castello, e vi figura fra le migliori.

Le Pomone Francesi non mi presentano alcuna susina che possa rapportarsi a questa, sia per la figura che per la descrizione, nè mai mi è avvenuto di vederla in Parigi. Io non la saprei riconoscere neppure nelle Pomone Inglesi, e nelle Tedesche; ma l'ho trovata sulla fine di Settembre nel mercato di Vienna, ove si vendeva sotto il nome volgare di *Pruna Greca* (*Pflaume Griechen*).

La sua coltura è quella che si richiede per gli altri susini: si propaga coll'innesto sul susino selvatico, non conoscendosi alcun individuo di piede domestico per averne dei polloni. È di un prodotto continuo ed abbondante, mettendo quasi sempre dei fiori, e alleggerandoli facilmente; ma non conviene pel commercio, perchè non è di serbo, e vuol esser mangiata appena raccolta.



Susina Damaschina d'Estate

Disegnata dal vero da Domenico Del Rio in Genova

- Fatta in Pianta da Giuseppe Bergeus -

SUSINO

DAMASCHINO ESTIVO

P. PRUNUS DAMASCENA, *fructu aestivo, parvo, oviformi; epicarpo flavo, glabro, alboque poline leviter velato, sarcocarpo flavo, succoso, grato sapore donato. Vulgo, Susina Damaschina estiva.*

Prunus . . . Damascena. Plin. cap. 13.

Pruna . . . Damascena . . . Pruna siccatur in sole per crates loco sicciore disposita. Haec sunt quae Damascena dicuntur. Palad.

LA SUSINA DAMASCHINA D'ESTATE è una varietà della Damaschina settembrina. Le loro piante si somigliano tanto, che chi non è ben avvezzo a vederle ambedue, le prende facilmente l'una per l'altra. Sono alte, piene, piramidali; e le loro messe, ancorchè sottili, si sostengono dritte nel centro dell'albero, e solo si fanno pendole nei rami esteriori. Le gemme frequenti e vigorose le rendono fosche di un fogliame minuto ma vegeto, che lor dà una fisionomia lussureggiante.

I fiori sono piccioli e bianchi, sbocciano a grappi, e allegano facilmente.

Il frutto della Damaschina estiva ha le medesime forme di quello della settembrina, ma è un poco più grosso, e la sua buccia, che è gialla, spicca un poco più, perchè il polline bianco che la vela è più leggiere. La polpa è gialla, carnosa nella mezza maturità, e piena di un sugo grazioso, il cui sapore è particolare alle

Susino Damaschino Estivo

SUSINO DAMASCHINO ESTIVO

due Damaschine; ma per poco che passi diventa pastosa, e perde del suo rilievo, cosa che non succede nella settembrina.

La Damaschina estiva non è così propria alla seccagione come l'autunnale, e se si secca, non conserva la morbidezza dell'altra; ma è graziosa assai a mangiarsi fresca, e dura lunghissimo tempo sull'albero, sicchè con una sola pianta si può fornire la tavola giornalmente per più di un mese. Nel Genovesato, ove è coltivata in diverse località, essa continua dal Luglio al Settembre, e si attacca alla Damaschina autunnale, che va a tutto l'Ottobre.

La Damaschina estiva si trova in abbondanza nel Regno di Napoli, ed è comune nei contorni di Roma, ove si coltiva sotto il nome di *Zuccherina*. Io l'ho cercata inutilmente nella Romagna, nella Lombardia, e nel Piemonte. Pare che dovrebbe trovarsi nel Bresciano, essendo descritta dal Gallo, il quale l'annovera fra le susine migliori del Veneziano, dicendo che *le Damaschine, sebbene sieno le più picciole di tutte le altre, sono però belle, saporite e sane per mangiarsi crude, ma più cotte e secche*; (Gallo, pag. 110.) ma per quante diligenze abbia fatte per riconoscerla in quel paese, non mi è riuscito di poterla vedere.

La Toscana manca pure di questa susina: essa non si vedè nè a Firenze, nè a Pisa, e non si trova neppure nei Quadri della R. Villa di Castello, e nel Micheli.

Io la credo sconosciuta pure fra gli oltramontani: tutte le loro Pomone descrivono delle susine di questo nome, ma non ne hanno una che corrisponda a questa. Non si ha che ad esaminare le descrizioni di Duhamel per convincersi della loro differenza. Egli annovera undici varietà di *Damas*, e sono tutte diverse, sia per i caratteri che risultano dalle descrizioni, sia per le forme e i colori che hanno nelle tavole. Posso aggiungere che in alcuni frutti di esse, che ho gustati in Francia, non vi ho trovato di quel certo gusto, che distingue fra noi le *Damaschine* dalle altre susine, e che è proprio a loro sole.

SUSINO DAMASCHINO ESTIVO

Tali pure sono le *Damascene* delle Pomone Tedesche e delle Inglesi: in tutte queste opere si trovano molte susine con questo nome, siccome se ne trovano in Bauchino, ed in Tournefort; ma non ve ne è una, che abbia la minima analogia con quelle, che si coltivano in Italia.

Non so se il clima di quei paesi si presterebbe egualmente che il nostro alla loro coltura: a dir vero pare che le Damaschine esigano un paese caldo; ed in effetto non si trovano fra noi che nei paesi più meridionali, e sulle colline di preferenza ai luoghi piani e grassi; ma non sarebbe inutile il tentare di naturalizzarle anche nei climi medii; e ve ne sarebbe l'oggetto, possedendo esse delle proprietà, che le rendono preziose. Ciò, che deve invitare a questo tentativo, si è la facilità di propagarle senza innesto, poichè vengono di pollone, e ne producono un'infinità.

Il loro nome annunzia la loro provenienza dall'Asia, ma non so quanto si possa contare sopra di tale indizio, sapendo per esperienza quanto sono arbitrarj i nomi, che si danno fra noi ai frutti.

Pare certo che i nostri antichi abbiano tirato da Damasco una varietà di susine, celebrata prima da Plinio, e poi più precisamente da Paladio, il quale la vanta per la sua disposizione ad essere disseccata. Ma, in mezzo a tanti *Damas*, di cui è piena l'Europa, chi mai potrà precisare qual sia la *Damascena* di Paladio?

Lasciando dunque questa questione, noi ci limiteremo ad osservare che fra le tante varietà di susino, che portano questo nome, non ve ne è forse alcuna, che riunisca le qualità delle nostre *Damaschine*, e specialmente quella di conservare nello stato di disseccazione una morbidezza, ed un gusto, che loro è particolare.

304



Susina Buon'occone

Provenuta dal reame di Toscana del Reno in Genova

Susina in Firenze da Antonio Vici

SUSINO

CATELANO GIALLO

O

BUON-BOCCONE

P. PRUNUS CATELANICA, *fructu flavo, magno, oviformi, aestivo; epicarpo luride-lutescente, rubeaque nube velato, pulpae non adherente; sarcocarpo flavescen- te, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissi- mo. Vulgo, Susina Buon-Boccone.*

Buon-Bocconi (Susini) Quadri della R. V. di Cast. n. 19. Michel. m. m.

LIl BUON-BOCCONE è un Susino proprio del Genovesato: esso però somiglia tanto al *Catelano Toscano* che si può considerare come una razza sorella, variata solo da una leggiera differenza di figura e di colore, ciò che mi ha determinato a distinguerlo sotto il nome di *Catelano giallo*.

La sua pianta è alta, rotonda, guarnita di messe lunghe, divise in nodi grossi e frequenti, i quali portano delle foglie ovali e puntute che somigliano un poco a quelle della *Claudia*, avendo come esse le nervature del disco assai rilevate, ma che sono meno larghe, e col peduncolo colorito di rosso.

Il frutto è grosso, oviforme, coperto di una buccia in prima verdognola, ma che poi degrada in un giallo sudicio e opaco, il quale nella maturità è velato da una parte da una sfumatura di rosso, per lo più leggiera, qualche volta vivissima.

Susino Catelano Giallo

SUSINO GATELANO GIALLO

La polpa è gialla e di un tessuto così delicato che si scioglie tutto in sugo: il suo gusto è dolce e rilevato, e se non gareggia con quello della *Claudia* e della *Settembrina*, sorpassa però quello di qualunque altra susina.

La *Buonboccone* matura in luglio, e la sua maturità è indicata principalmente dalla velatura rossa che vi si sviluppa da un lato quando la pianta è posta in luogo aprico: qualche volta però essa acquista tutta la sua perfezione senza colorirsi, e allora è indicata dall'oscuramento della buccia che prende un giallo opaco e senza spicco, ma che non avvizzisce, nè sta aderente alla polpa come quella della *Settembrina* e della *Claudia*: in questo stato essa non si tiene alla pianta come quelle, ma cade; e perciò non acquista mai quella concentrazione della sostanza polposa che accresce tanto lo zuccherino dei frutti disseccati.

Il *Buonboccone* è un susino comune nel Genovesato: non dovrebbe essere sconosciuto in Toscana poichè si trova il suo nome nel Micheli, e in una delle susine rappresentate nei quadri della R. Villa di Castello: esso non s'incontra negli altri agronomi Italiani, ma se ne riconoscono i caratteri nelle *Catelane* descritte dal Gallo, e perciò si deve supporre che sarà coltivato nel Bresciano: il lettore potrà giudicarne dalle parole dell'autore: ecco, come si esprime:

„Sommamente sono poi da lodare le *Brogne Catelane* ben mature, e crude per essere anco le più pregiate di tutte le altre, „siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ovver le cremesine. „Certamente io non conosco frutto che si possa agguagliare a questo di dolcezza e di tanto liquor delicatissimo, nè che sia di così „gran conforto all'uomo, quando si trova pieno di calore e di „molta sete. Che diremo poi del refrigerio che sente l'uomo afflitto dalla febbre, e dall'ardente sete, quando gli è concesso „dal medico una *Catelana* ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, e gustandola così fresca con tanta soavità dell'abbon-

SUSINO CATELANO GIALLO

„ dante liquore, per lo quale resta temperata quella grande ar-
 „ sura con ricuperare alquanto del gusto perduto? „ *Gallo, Giorn.
 Quinta*, pag. 110.

Io mi credo autorizzato a fare la medesima congettura riguar-
 do al Regno di Napoli, riconoscendo i caratteri del nostro *Buon-
 boccone* nel *Susino di Catalogna* del Porta; ecco come lo descrive:
*Sic inter prunorum genera à citerioris Hispaniae regione nobis allata
 ob id nobis etiam Catalanica dicta non vulgaria nobis sunt, sed qui-
 busdam in hortis asservantur, dulci succo praedita, carne molliori;
 gustu suavi, purpureoque splendet colore, parte qua solem spectant
 ex adversa candicant, pressum digitis os internum dimittit, oblonga,
 exili nucleo ac longo.* Porta, Pomar. p. 182.

È più difficile certo il decidere se questa susina si conosca
 dagli Oltramontani: io, a dir vero, non posso combinarla con al-
 cuna delle susine descritte da Duhamel, da Knoop, da Forsith, e
 da Hooker; ma come distinguerla nell' infinita quantità delle su-
 sine Tedesche di Sieler?

La sola cosa che posso dire si è che io non l'ho potuta ve-
 dere nè a Parigi, nè a Vienna, e che i pomologi di quei paesi
 non hanno saputo indicarmi fra i loro susini una varietà che vi
 corrisponda.

La sua coltura è semplice, e la sua fecondità ricca e costan-
 te. Io non ne conosco alcuna pianta spontanea: tutte quelle che
 ho vedute sono innestate; ed è con questo mezzo che se ne con-
 serva la razza.





Susina Vecchiotti

Labella Bazzoli disegnò dal vero in Firenze
Tommaso Neri sculpsit

SUSINO

CATELANO VIOLACEO

O

SUSINO VECCHIETTI

P. PRUNUS CATALANICA, *fructu violaceo, oviformi, estivo; epicarpo undique colorato; sarcocarpo tenero, delicato, succoso, grato sapore donato. Vulgo, Susina Vecchietti.*

Catelana Morella, Gallo, Giorn. quinta. p. 110.

La VECCHIETTI è una delle varietà della *Catelana*, e forse la stessa accennata dal Gallo sotto il nome di *Catelana Morella*.

La sua pianta è di una grandezza mediocre. I rami sono guarniti di messe sottili, divise in nodi rari e distaccati, i quali portano una foglia oblonga lanceolata seghettata e di un verde cenerino.

I suoi frutti sono grossi, oviformi come quelli delle altre Catelane, tagliati da un lato da una suttura leggerissima che si pronunzia un poco più verso la punta ove muore.

La buccia è violacea, chiara dalla parte dell'ombra, e carica dal lato del Sole, ma senza macchia nè velatura di altro colore.

La polpa è giallognola, gentile, sugosa, e di un sapore zuccherino e rilevato.

Questa susina matura in Agosto, e si trovò in abbondanza nel Fiorentino.

Susino Catelano Violaceo

SUSINO GATELANO VIOLACEO

Io non l'ho veduta in alcun altro paese d'Italia, e non saprei riconoscerla in alcuna delle figure che si vedono nelle Pomone Oltramontane.

Credo però che meriti di avervi un posto potendo stare al confronto delle susine migliori, e non cedendo forse in bontà che alle Claudie, ai Buonbocconi, e alle Settembrine.

SUSINO
B A S A R I C A T T A
o
COLLO-TORTO

P. PRUNUS LIGUSTICA, *radicibus pollonifferis, fructu aestivo, oblongo, obtorto; epicarpo lucide-aureo, poliline albo velato; sarcocarpo flavo, carnosio, sapidissimo. Vulgo, Susina Basaricatta, o Collo-torto.*

La BASARICATTA è una razza spontanea, che viene di pollone, e che perciò si può moltiplicare senza ricorrere all'innesto.

Le sue radici, che si stendono nel terreno con facilità e rapidità, hanno una tendenza naturale a sorgere alla superficie, ove mettono dei polloni, che distaccati e trasportati divengono piante in pochi anni, e fruttano prestissimo.

Il loro tronco è dritto e ramoso, e forma un albero tondo e basso. Le messe sono corte nelle gemme laterali, ove si cangiano in ramicelli guarniti di gemme frequenti, rilevate e fertilissime. Le terminali sono lunghe, sottili, flessibili, e continuano il ramo. Le foglie sono di una dimensione media, lanceolate, e di un verde giallognolo.

I fiori somiglianti a quelli delle altre susine, escono a gruppi dalle gemme laterali, e allegano facilissimamente.

Il frutto è oblongo, ovato alla cima, un poco rilevato nel mezzo, e degradante verso il picciuolo in un collo cilindrico e ritorto che l'assomiglia un poco agli acini dell'uva galletta. (Duham.)

Susino Basaricatta

SUSINO BASARICATTA

È composto di una polpa gialla, consistente, carnosa, coperta da una buccia di color d'oro, velata da un poline bianco che sparisce toccandola, e che la lascia perciò come tigrata di giallo e di bianco.

Il nocciolo conserva la medesima forma: è lungo e ritorto, ma piatto, e sottile, e ignoro se riproduca la varietà.

Il gusto di questa Susina è dolce e grazioso, e la sua polpa, sebbene carnosa, non è senza sugo; ma non si scioglie in bocca come nelle Cattelane e nelle Claudie, nè ha il rilievo delle Damaschine. Non è però neppure pastosa, e il suo tessuto ancorchè forte ha ancora un principio di croccante.

La qualità che distingue principalmente questa Susina è la facilità di conservarsi non solo alla pianta quanto ancora nei magazzini e nei cesti, qualità che la fa essere suscettibile di un lungo trasporto, anche nello stato di maturità, e che la rende commendevole principalmente per i paesi lontani dalle città, i quali non possono smerciare i loro frutti che in luoghi lontani.

Si aggiunga a questo pregio lo spicco del bellissimo giallo d'oro che cuopre la sua buccia, la facilità con cui si propaga la pianta, la sua fecondità che si può dire immaneabile, e la forza della sua vegetazione che la rende resistente alle siccità, e assicura la maturazione dei frutti anche nei terreni i più secchi, e si avranno dei titoli sufficienti per farla figurare in una Collezione colle Susine le più squisite.

Il solo merito che le manca è quello di prestarsi alla seccagione; ma questa è una qualità inutile, in frutto che resistendo tanto al trasporto assicura il suo esito in istato di frutto fresco.

È inutile il cercare questa Susina nei Pomologi oltramontani. È dessa una delle tante varietà spontanee che si vanno sviluppando nel felice clima d'Italia, e che rare volte sono rimarcate e propagate, e pare ancora particolare al Genovesato. Almeno io non l'ho potuta riconoscere in verun'altro paese. In Genova è

SUSINO BASARICATTA

distinta col nome di *Collo-torto*, a causa della sua forma. Nella Riviera di Ponente è detta *Basaricatta*.

Il luogo ove abbonda di più è il Territorio di Finale. Da questo paese è portata in Piemonte, e in tutta la costa del Mediterraneo sino a Barcellona. Ne ho veduto caricare per Tolone e Marsiglia dei bastimenti, e so che vi si spacciava assai bene prima dello stabilimento dell'attuale sistema doganale, il quale ha distrutto ogni ramo di commercio, e dato un colpo alla coltura dei frutti, che ne formavano uno anche importante, giacchè con tutte le sue Pepiniere e le sue Pomone la Francia da molti secoli era provveduta dal Genovesato e di fiori, e di frutti, tanto in frutti effettivi freschi e secchi, quanto in piantine di ogni genere.

I dilettanti Italiani, che desiderassero procurarsela, troveranno tutta la facilità di averne i polloni in Finale, ove è abundantissima. Io ne ho mandati a diversi amici, e fra questi al Direttore di quest'Opera Sig. Palmerini Incisore, e ho già avuto il piacere di coglierne i frutti nella sua bella Villa situata a San Lorenzo alle Colline.

Essi non presentavano alcuna differenza da quelli che si ottengono nel Genovesato.

312



SUSINO

VERDACCHIO

P. PRUNUS VERDACCHIA, *fructu autumnali medio, ovoidi; epicarpo graviter virente, poline albo velato; sarcocarpo viridi, succoso, sapidissimo. Vulgo, Susina Verdacchia.*

La VERDACCHIA è una delle migliori susine che si conoscano; forse non vi è che la *Claudia* che le sia superiore, nè credo che possa essere eguagliata da altre che dal *Buon-boccone*, e dalla *Damaschina autunnale*, e forse dalla *Santa Caterina*: tutte le altre susine a me note sono molto inferiori.

La *Verdacchia* forma una pianta di una fisionomia particolare. Ha i rami lunghi e aperti, i quali continuano in messe sottili, lunghe, pendole, e a nodi assai rari.

I fiori son piccoli e riuniti a due o tre per gemma, ma allegano con difficoltà, sicchè il frutto, che rade volte è bino, o trino, resta rarissimo, e sparso così distintamente sui rami, che si potrebbe contare.

La sua forma è ovale, tondeggianti alla punta, un poco tumeggiante nel mezzo, degradante appena verso il picciuolo ove finisce in una punta molto ottusa.

La buccia è verde, e tale si conserva nella massima maturità, ma è velata da un polline bianco, che modificando il verde del fondo, la fa comparire come cinericia: questo polline sparisce per poco che si maneggi, e allora la buccia riprende nella parte toccata il verde carico e opaco che le è proprio.

Susino Verdacchio

SUSINO VERDACCHIO

La polpa è verde come la buccia, di un tessuto croccante, che si fa sugoso e gentile, quando è nella massima maturità, e che spiega un gusto grazioso e dolcissimo.

Il nocciolo, oblungo come il frutto, è piatto e sottile, e non riproduce la varietà che con molta differenza.

La *Verdacchia* matura in Settembre. È una delle più tardive fra le buone susine, mangiandosi l'ultima, all'eccezione solo delle *Settembrine*, e della *Santa Caterina*, che sono le più tardive di tutte.

Bisogna coglierla nella sua maggior maturità per sentirne il pregio; poichè, se non è di perfezione, la polpa resta dura e croccante, e non vi si sente il sapore, nè vi si sviluppa il sugo: essa dura nella dispensa, e regge al trasporto, sicchè potrebbe entrare con vantaggio nel commercio; ma non è molto coltivata attesa la poca abbondanza de' suoi frutti dovuta non solo alla difficoltà di allegare, quanto ancora alla disposizione delle gemme, che sono meno ravvicinate nei rami di quelle delle altre susine.

Così, noi la troviamo rara nei mercati, ma la troviamo frequente nei pomarj dei dilettanti. Io l'ho veduta in Piemonte, nello stato Veneto, nel Parmigiano, negli stati del Papa, in Toscana, e nel Regno di Napoli, e quasi da per tutto sotto il nome di *Susina Verdacchia*. Il Genovesato è il paese ove abbonda di più, quantunque non si trovi frequente presso i fruttivendoli.

La *Verdacchia* non si moltiplica che coll'innesto, il quale riesce sopra qualunque susino. Probabilmente la prima pianta che deve averle data l'origine, provenendo necessariamente da un seme, avrà prodotti dei polloni coi quali si sarebbe certamente potuta moltiplicare senza l'aiuto dell'innesto, ma io non la conosco in tale stato in alcun luogo; perciò bisogna aver ricorso a questo metodo.

Pare strano che una susina così preziosa non sia nota agli Oltramontani: pure io posso assicurare di non averla trovata in al-

SUSINO VERDACCHIO

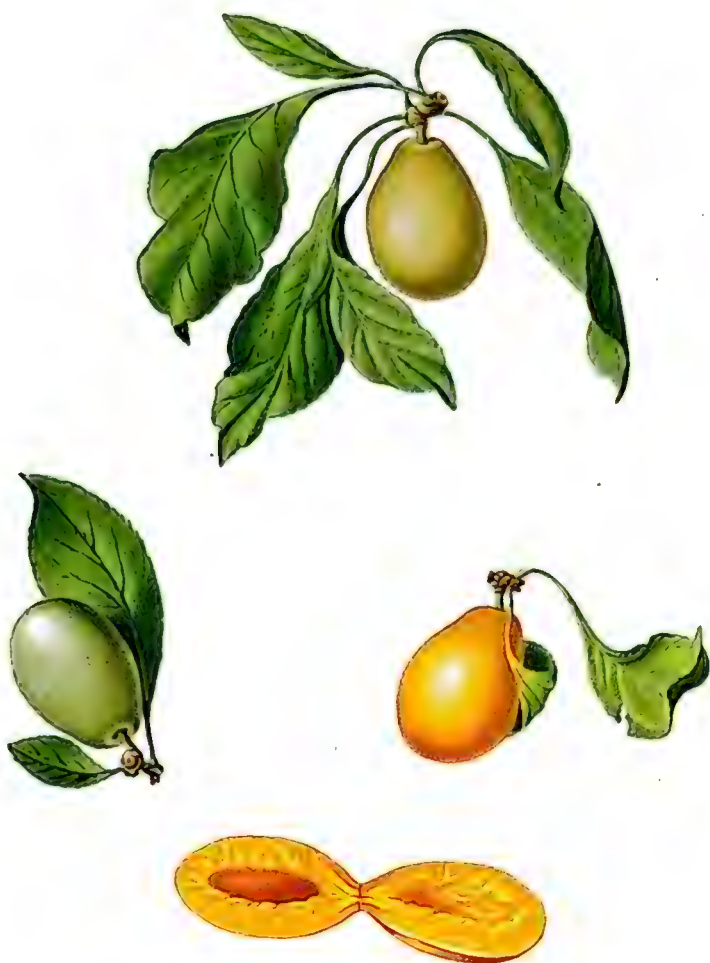
cuno dei loro Pometi, siccome non la trovo nelle loro Pomologie: ho esaminate con cura le infinite varietà di Duhamel, di Knoop, di Mayer e di Brookshaw, e non ne riconosco alcuna che combini con questa.

In Italia la nostra Verdacchia potrebbe essere confusa colla *Catalana verde*, se non ne differisse grandemente nel volume, e un poco anche nel gusto.

La Catalana è già stata figurata nel Fascicolo ottavo, e si vedrà che è molto più grossa, e di un verde meno rilevato. Quanto al sapore quello della *Verdacchia* è più concentrato, e la sua polpa, un poco più croccante, riesce più grata al palato.

Ambedue però sembrano esclusive alla nostra Penisola, e meritano uno dei primi posti fra le Susine.

315



Susina Scandatella

Fruit. here drawn in a single

cluster. Here one in a cluster

SUSINO SCAUDATELLA

O

DAMASCHINO VERNINO DI NAPOLI

P. PRUNUS HYEMALIS, *fructu parvo, oviformi; epicarpo lutescente, alboque polline velato; Sarcocarpo flavo, firmo, succo dulci suavissimo. Vulgo, Susina Scaudatella.*

LA SCAUDATELLA DI NAPOLI è la sola fra le Susine serotine che meriti di essere coltivata. Essa gareggia colla *Settembrina* del Genovesato, di cui ha la fisionomia e i caratteri, e la sorpassa in durata, conservandosi fresca sino a tutto il Dicembre.

La pianta somiglia perfettamente a quella della *Damaschina autunnale*. Tronco alto e ramoso, rami sottili, pieghevoli e lunghi, foglie piccole e spesse, fiore minuto e a gruppetti, tutto l'annunzia per una vera *Damaschina Settembrina*.

Anche il frutto si somiglia perfettamente a quello di questa preziosa varietà. È picciolo, ovale, coperto di una buccia gialla, velata da un polline bianco, e contenente una polpa gialla e carnosa, che non si scioglie come nel *Buonboccone* e nella *Claudia*, ma che contiene un succo abbondante e di un sapore tutto proprio che la distingue dalle altre Susine.

I Napoletani colgono la *Scaudatella* in Ottobre e la conservano liscia e fresca sino a tutto il Dicembre. Io l'ho mangiata sul finire di questo mese in uno stato di freschezza di cui non si

Susino Scaudatella

SUSINO SCAUDATELLA

ha idea nei frutti di serbo, e vi ho trovato tutto lo zuccherino dei frutti estivi, e quel gusto proprio delle Damaschine, che non si può esprimere, ma che il palato distingue da quello delle altre Susine.

Forse la proprietà di conservarsi così bene è dovuta al clima, che non è esposto in quei paesi nè alle brine, nè alle piogge autunnali, le quali diluiscono lo zuccherino dei frutti e li fanno marcire. Qualunque però ne sia la cagione, essa costituisce un carattere prezioso, perchè prolunga sulle tavole il godimento dei frutti estivi senza che ne manchi il gusto.

In molti paesi ho veduti dei frutti serotini ornare le tavole sul primo inverno, e le Susine ne presentano diversi, ma ho sempre trovato che il loro merito si riduce alla vista, mentre la polpa è sempre insipida e senza pregio.

Il clima di Napoli è il solo che offra delle eccezioni a questa regola, e la *Susina Scaudatella* ne è una delle più interessanti.

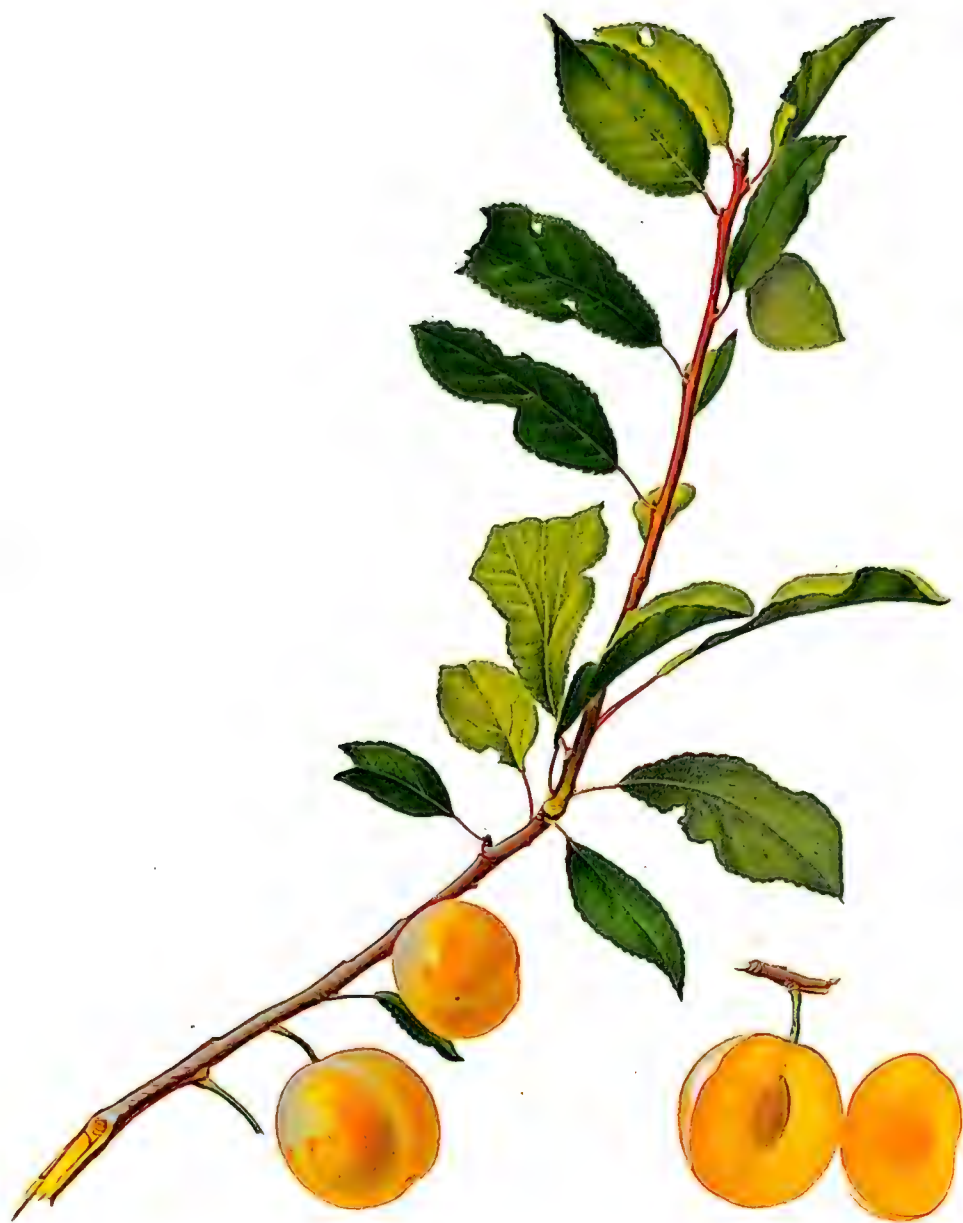
Io non so se si presti alla siccagione come la nostra *Settembrina*, non avendone veduto in Napoli che delle fresche. Ma non esito a credere che vi si presterebbe egualmente, e che conserverebbe in quello stato tutta la morbidezza e il sapore che distinguono la Genovese. Probabilmente la *Scaudatella* non è destinata a tale uso nel territorio di Napoli, perchè il lusso della Città ne rende lo smercio più lucroso in istato di frutto fresco. Ma sono persuaso che riuscirebbe benissimo se fosse messa alla prova.

Nel Genovesato la *Settembrina* è una pianta spontanea che si moltiplica per polloni. Io non ho potuto verificare se la *Scaudatella* in Napoli abbia lo stesso vantaggio. Le piante che ho esaminate non mi hanno presentato indizio d'innesto. I contadini però le pretendevano innestate. Io dubito della verità della loro asserzione, ma non ho potuto assicurarmene, perchè le piante che ho vedute non avevano polloni al piede da potersi confrontare.

SUSINO SCAUDATELLA

Sarebbe interessante per l'agricoltura e per la fisica vegetale l'instituire il confronto di queste due varietà tanto somiglianti coltivandole insieme nel medesimo luogo, e mi propongo di ritentarlo. Sin ora non vi sono riescito, perchè le piante che avova fatte venire da Napoli non mi sono giunte in istato di ripresa; non mi scoraggisco però, e spero di poter annunziare ai miei lettori il risultato della mia esperienza nel trattato sul Susino, che si pubblicherà nella parte scientifica dell'opera.

Il disegno che accompagna questa descrizione è opera del Sig. Ferdinando Mori di Napoli già conosciuto per i suoi talenti nell'intaglio, e che lo sarebbe egualmente nella miniatura se i suoi impegni nel bulino gli permettessero di occuparsi di questa specie di lavori. Io debbo alla sua amicizia diversi originali eseguiti in Napoli sotto i miei occhi, e che figureranno nella Pomona al confronto dei più finiti in questo genere.



Prunella domestica
o torto d'Oro.

Domestica Del. Bouché. 1805. — *Prunella domestica* Linn. 1753.

SUSINA

DI SANTA CATERINA

O

TORLO D' OVO

PRUNUS SANCTAE CATHERINAE, fructu rotundo, serotino; epicarpo glabro, luteo, in maxima maturitate passoso; sarcocarpo flavo, succoso, saccharatissimo. Vulgo, Santa Caterina o Torlo d'ovo.

Prunus fructu cerei coloris. Pruna coloris cerae ex candido in luteum pallescentis. C. B. Pin. 443. Pruna cerea sive cereola. TABERN. Icon. 991. Prune Sainte Catherine. TOURNEF. Inst. Rei. Herb. Clas. 21. p. 622.

Prunus fructu medio, oblongo, cerco. Sainte Catherine. DUHAMEL, n. 93. pl. 19.

The Catherine Plum. POMONA LONDINENSIS, n. 24.

LA SANTA-CATERINA è considerata dai Pomologi come l'ultima fra le buone Susine, e pare che abbia preso il suo nome dal tempo in cui matura, conservandosi fresca sino oltre la metà di Novembre, cioè sino al giorno dedicato a questa Santa.

Il suo albero è formato di rami rari, sparsi e lunghissimi, guarniti di poche imbranzazioni, e divisi in nodi molto distanti fra loro nei quali si svolgono le *gemme fiorifere*.

Il frutto è tondo, liscio, totalmente giallo, e somiglia appunto ad un torlo d'ovo, motivo per cui ne ha preso il nome.

Susina di Santa Caterina

SUSINA DI SANTA CATERINA

Se la pianta è in luogo aprico ei si colora prima di essere edule, e la sua maturità vera non coincide coll'apparente: perchè acquisti la perfezione bisogna lasciarlo alla pianta sino a che la buccia divenga vizza: prima di questo sintoma ei figura come un frutto perfetto, ma se si mangia vi si trova una polpa aspra e senza gusto: lasciato sui rami, essa vi subisce una decomposizione lenta che la rende morbida, e vi sviluppa un sugo dolcissimo che non manca di rilievo.

Si deve attribuire a questo modo particolare di maturazione la prerogativa che la distingue di conservarsi tanto tempo alla pianta senza marcire, nè alterarsi in verun modo.

Il nemico di questa Súsina è un insetto che vi si schiude nell'interno in seguito alla deposizione dell'ovo di una farfalla, e che, precipitandone la maturazione, non permette che si perfezioni. In certi anni non vi è quasi frutto che non ne sia tocco, e allora il raccolto si può riguardare come perduto. Anche Duhamel accenna questo difetto, ma non ne fa gran caso.

Tale è la Susina che gli Oltramontani distinguono col nome di *Santa-Caterina*, e che nell'Italia Settentrionale ove si coltiva, è distinta con quello di *Torlo d'ovo*.

Essa tiene uno dei primi posti in certi climi ove si perfeziona: in Italia però non può stare al confronto della *Damaschina Settembrina*, nè della *Scaudatella* di Napoli, varietà che si somigliano tanto, e che riuniscono al vantaggio di durare tardissimo, quello di maturare perfettamente e successivamente lungo l'autunno, malgrado delle pioggie, e al sicuro degl'insetti.

Ciò non dimeno, la Santa Caterina non lascia di avere del merito anche per noi, e credo che non si debba escludere da chi ama di avere una Collezione scelta.



Fiore di Susina Settembrina

Donazione del Papi discepolo di Tommaso

Giuseppe Vercelli autore in Pavia e 1833

FIORE

DI SUSINO

Le specie sono composte di individui aventi una fisionomia propria che gli distingue fra loro, e una fisionomia generale che gli distingue dalle altre specie. La fisionomia generale è stabilita dalla creazione, ed è il risultato dell'organizzazione specifica della pianta in cui si preparano i principj sessuali. La fisionomia particolare è determinata dalla concezione, ed è il risultato delle modificazioni di dimensione, e di altri accidenti che distinguono questi principj. Quindi la fisionomia generale è costante ed invariabile, e la particolare cangia necessariamente da individuo a individuo, e in un modo indefinito. Ogni specie però ha una latitudine propria che determina gli estremi di queste differenze, e che circonscrive le fisionomie.

Il Pero, per esempio, passa da un frutto grossissimo a polpa delicata e gentile ad un frutto piccolissimo senza polpa e senza sugo. L'Arancio invece riproduce col seme delle fisionomie poco variate. Il Susino tiene un medio fra i due estremi. È questo l'effetto di una grande omogeneità che la Natura ha posta nelle molecole sessuali del fiore: pare che nel Susino gli organi destinati alla secrezione di questi principj elementari resistano di più alle influenze del clima e della nutrizione, e conservino con più tenacità le dimensioni e i lineamenti proprj alla pianta madre. Difatto, non solo non s'incontrano nel Susino delle fisionomie straor-

FIORE DI SUSINO

dinarie nè in eccesso nè in difetto, ma non vi si vedono neppure dei mostri.

I Susini di seme producono tutti dei frutti mangiabili; e le varietà fine che ne sorgono non si distinguono che per delle leggere differenze di forme fra il rotondo e l'oblungo, e delle differenze di grossezza e di colore assai limitate. Mai compariscono susine senza nocciolo, nè superfetazioni, nè altre mostruosità, e non conosco che una sola ibrida, che è quella che tiene all'Albicocco, e che si coltiva sotto il nome di *Albicocca nera*. Il fiore sembra ancora più resistente a questi disordini della concezione. Nella maggior parte delle altre specie si trova l'individuo a fior doppio: il Susino non lo ha ancor dato sin ora.

Il Fior del Susino appartiene alle *Icosandrie Monoginie* di Linneo, e alle *Rosacee* di Jussieux: è composto di un calice quinquefido, inferiore, campaniforme, di cinque petali quasi rotondi, concavi, unguicolati, di un numero indeterminato di stami, e di un pistillo, che si converte in una drupa liscia ovata o rotonda, un poco solcata da una parte, e coperta di una polpa che è ciò che costituisce il frutto. Questi caratteri nella loro essenza sono di loro natura costanti, ma nel Susino essi non presentano neppure le leggere alterazioni di forme o di dimensione di cui sono suscettibili, e a cui vanno soggetti in molte altre specie.

Il Susino fiorisce in Primavera: quando la sua fioritura è soppressa da qualche accidente, o che la pianta nella State soffre un arresto di vegetazione, ei getta dei fiori nell'Autunno: ma questa fioritura è caduca, o, se allega, si risolve in frutti imperfetti, che non acquistano mai la maturità necessaria per essere mangiabili.



Albicocca di Germania.

Ant. Severino del. & sculp.

ALBICOCCO

DI

GERMANIA

A. VULGARIS GERMANICA *fructu maximo aestivo irregulari, epicarpo saturo flavo, sarcocarpo fulvo delicato, succo sapidissimo, nucleo non adhaerente. Vulgo Albicocca di Germania.*

L'ALBICOCCO DI GERMANIA è la varietà che tiene il primato nella specie delle Albicocche a polpa gialla.

L'Albero, coltivato in libertà, si distingue per un vigore che lo eguaglia ai più grandi alberi fruttiferi.

Le sue Foglie sono folte, larghe e di un verde vivo.

Il Fiore è di un bianco carnicino, e allega facilmente.

Il Frutto, più allungato che tondo, è marcato sensibilmente da un lato dal solito solco che forma i lobi di tali frutte, e che in questa varietà non sono egualmente rilevati.

La buccia un poco ruvida, è colorita di un giallo di zafferano, su cui qualche volta trovasi una delicata e leggiera macchia di color rosso.

La polpa, più gialla ancor della buccia, è dolce e saporita, e la sua pasta è morbida e sugosa.

Il nocciolo bislungo e compresso, è distinto da un buco sottilissimo che vi si trova nella costa da un lato, e per il quale si può far passare uno spillo.

Albicocco di Germania

ALBICOCCO DI GERMANIA

La mandorla, contenuta nel nocciolo, è amara, e di un gusto aromatico.

Questa è la migliore fra le varietà a polpa gialla, ma non può gareggiare colle Albicocche bianche, dalle quali si distingue non solo per la buccia, che non è così liscia, e che è di un giallo più carico; ma ancora per la forma, che è più allungata e meno regolare. La polpa poi è quella che ne costituisce principalmente la differenza. Chi non ha gustate le buone Albicocche a polpa bianca, la trova sugosa e gentile; ma chi conosce le *Alessandrine* dei paesi meridionali, sente facilmente che è pastosa, e che non ha la delicatezza che caratterizza queste ultime, e le rende così preziose.

Bisogna però convenire che l'*Albicocco* di *Germania* gareggia colle *Alessandrine* in sapore, e che forse le supera; poichè è certo che ha un gusto più vellicante, il quale da molti è preferito al dolce più debole, ma più delicato, delle Albicocche bianche. La proprietà però, che distingue l'*Albicocca* di *Germania* da tutte le altre, è la grossezza. Ne ho vedute in Francia ed in Germania di quelle che parevano Pesche. Nel Pisano, ove abonda moltissimo; vi giunge al peso di sei a sette oncie. L'esemplare che ha servito di campione al disegno della Pomona, e che è stato preso nei contorni di Firenze, pesava sei oncie.

Questa varietà, che è comune nei paesi oltramontani, è rara in Italia. Io l'ho trovata in Piemonte, ove si coltiva a spalliera, e dove viene eccellente, ma senza giungere alla grossezza delle Albicocche del Pisano.

Nel Genovesato, ove è sconosciuta, se ne coltiva una razza che la somiglia, e che è nota sotto il nome di *Zorzon*, (*Zorzolouin*), ma è un frutto ordinario di polpa asciutta e grossolana.

L'*Albicocco* di *Germania* è l'*Abricot-Pêche* dei Francesi. Esso figura presso i Pomologi oltramontani sotto diverse denominazioni, perchè i semenzisti ne fanno tante varietà quante ne sono le modificazioni anche leggieri che vi riceve nel riprodursi di seme, o

ALBICOCCO DI GERMANIA

che vi spiega per le diverse circostanze della coltura : ma i suoi caratteri sono i medesimi in tutte .

Duhamel la descrive al N.º X. sotto il nome di *Abricot de Nancy*, e lo figura alla Pl. VI. Pare che Knoop lo indichi sotto il nome di *Abricot de Dresda*. La maggior parte dei Pomologi lo distinguono col nome di *Abricot-Pêche*, che è il nome che riceve dai semenzisti e nel commercio.

La sua coltura non esige le cure necessarie per gli Albicocchi a polpa bianca. Come meno gentile, prospera bene in campagna aperta, e non ha bisogno di stare a spalliera. È certo però che, dandogli questa disposizione, fa i frutti più grossi, e per conseguenza meglio elaborati e più saporiti. Il modo sicuro di moltiplicarlo è l'innesto. Esso si fa sopra l'Albicocco spontaneo e sopra il Susino. Se si vogliono delle piante grandi e vigorose da coltivarsi in campagna aperta, si scelga il primo. Se si deve tener a spalliera si preferisca il secondo.

325



Albicocca Susina

Aut. Serapioni dia. o. inc.

ALBICOCCO SUSINO

O

ALBICOCCO A FRUTTO NERO

A. ARMENIACA PRUNATA, *fructu maedio aestivo, epicarpo saturo nigro, sarcocarpo rubre-sanguineo carne molli nucleo adhaerenti succo subacido semine amaro.*
Vulgo Albicocca Susina.

L'ALBICOCCA SUSINA è un'ibrida di queste due specie, e ne porta i caratteri.

La Pianta si sviluppa con vigore, ma la corteccia, invece del greggio giallognolo dell'Albicocco, ha il liscio oscuro del Susino.

I suoi rami sono sottili come quei del Susino, ma si guarniscono di certe messe dure e puntute che gli assomigliano al selvaggiume dell'Albicocco.

Le Foglie sono oblunghe, sensibilmente seghettate e tinte di un verde carico come nel Susino, ma il loro petiolo è tondeggiato e coperto del rosso vinoso che distingue le foglie dell'Albicocco.

Il Fiore è picciolo come nel Susino, e rossiccio come nell'Albicocco.

La gemma che lo produce ingrossa in un bottone pedunculato e tondeggiante, il quale si apre in un calice il di cui colore tiene in fondo al verde di quel del Susino, ma che è modificato da una velatura leggiera di rosso che lo lega all'Albicocco.

I petali sono bianchi, qualità comune alle due specie, ma sono più piccioli e più sottili di quelli dell'Albicocco, e somigliano nelle forme a quei del Susino.

Albicocco Susino

ALBICOCCO SUSINO

Il pistillo porta un ovaio oblungo che ha più dell'Albicocca che della Susina, perchè è vellutato della peluria bianchiccia che distingue l'ovaio della prima: esso si cangia in un frutto tondeggiante che ha la forma dell'Albicocca sebbene penda da un peduncolo di Susina, e che nella maturità prende un nero atro e disteso che lo rende singolare. La polpa è molle, acquosa, senza consistenza, e aderente al nocciolo, dal quale non si separa giammai totalmente. Il suo colore è un rosso sanguigno, unico a questo frutto. Il suo gusto è mediocre, ed il sugo che è abbondante, porta sempre un acidulo che appena si rende aggradevole nella massima maturità. Il nocciolo, che è picciolo e sempre involto da un resto di polpa, contiene una mandorla bianca ed amara.

Tutti questi caratteri annunziano chiaramente l'origine di questo frutto: esso è il prodotto delle due specie riunite mediante la fecondazione, e per conseguenza è un misto di ambedue.

Il seme le ha data sicuramente la nascita, ma non sò se lo riproduca. Le esperienze che ho tentate per verificarlo non mi hanno ancora dato un risultato. Qualunque però ci possa essere, sarà sempre più utile il moltiplicarlo coll'innesto, non solo per assicurarsi dell'identità della razza, quanto ancora per averne il frutto più prontamente. Forse la prima pianta che ha dato principio alla varietà si sarà propagata di polloni, ciò che è proprio dei Susini; ma in questo momento gli individui che si coltivano non vivono che per innesto, e per conseguenza non sono suscettibili di quel modo di moltiplicazione.

L'Albicocco-Susino si innesta sull'*Albicocco spontaneo*, sul *Pescio*, e sul *Susino*. Sul primo prende uno sviluppo assai grande, e forma degli alberi di un metro di fusto in circonferenza: sul secondo grandisce poco e languisce assai presto: sul terzo viene ad una grandezza mediocre e vive anche molto. Tutti i diversi modi d'innesto si adattano a questa pianta, ma il più sicuro è quello a *marza*, che si fa di Primavera sopra piante già adulte.

ALBICOCCO SUSINO

L'Albicocco-Susino è una varietà ancora rara . Io ne possedo diversi individui, e se ne trovano nei frutteti degli amatori in Genova e nelle Riviere : ne ho trovate in Toscana e segnatamente in Asciano ed in Agnano, ove è coltivato da due colti amatori di frutti, i Parochi di quei luoghi .

Io non l'ho mai veduto in Francia, nè lo riconosco in veruna delle nuove Pomone Francesi; ne trovo però la descrizione in *Duhamel*, il quale dice che ne esisteva ai suoi tempi una pianta a *Trianon* chiamata col nome di *Abricot noir*. (vedi n. 8. *Abricot violet*. al fine dell'articolo). *Knoop* non lo annovera fra le Albicocche del Belgio, e non mi è avvenuto di ritrovarlo, nè nella *Pomona Austriaca*, nè nella *Pomona Britannica*, nè nei Fascicoli che si sono pubblicati sin'ora della *Londinense*.

Duhamel dice che il suo gusto è assai aggradevole . Io non lo presenterò agli Amatori come un acquisto prezioso per le delizie della tavola : ma, senza esser cattivo, ha delle belle forme e un colorito che lo rende singolare e meritevole di entrare nella collezione dei Pomologi .





Albicocca Lucida!
 o sia
Messandrina Gialla Precoce
Domestica del Asia da cui si origina | Fruttifica solo una volta all'anno

ALBICOCCO LUCENTE

OSSIA

ALESSANDRINO GIALLO PRECOCE

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minimo, orbiculato, praecocissimo; epicarpo glabro, tenacissimo, lucido, subrutilante; sarcocarpo lutescente, delicato, succoso, in ore liquescente, sapidissimo, nucleo sub adherente, semine dulci. Vulgo, Albicocca Lucente.*

Persica Praecocia. Porta Pomar. p. 165.

Albergio. Neapolitani *Albergio* vocant, Bononienses *Umbiliaco*. Porta. Pomar. p. 166.

Malus Armeniaca frugescens, fructu rotundo, avellanæ magnitudine, pilis carente, ex candido luteo, parte contraria ruberculo. Cupan. Hort. Cathol.

Armeniaca fructu rotundo, avellanæ magnitudine, partim flavescente, partim rubente. Tournef. I. R. II. p. 624.

Alessandrine di Malta. Mich. Manusc. Quadri della R. Villa di Castello. N. 7. 1.

Alessandrine di Sardegna. Volgare Genovese.

Alessandrina Lucente. Volg. Gen. e della Riviera.

Missimin. Dialecto della Riv. di Genova.

L' ALESSANDRINA LUCENTE è la regina delle Albicocche. Essa offre due varietà che non si distinguono quasi fra di loro che per l'epoca della loro maturità: la *Precoce* però passa per più gentile, ed è quella che si conosce specialmente sotto il nome di *Albicocca Lucente*, o di *Alessandrina Precoce*.

Albicocco Lucente

ALBICOCCO LUCENTE

Questa varietà si distingue per dei caratteri che sono pronunziatissimi.

Il suo albero, ricco di una vegetazione lussoriosissima, si veste di una grande quantità di messe, che gli danno l'aspetto il più vegeto, essendo divise in nodi molto rapprosimati, e guarnite di foglie larghe e vivacissime, che ne concentrano la frondosità, e la rendono fosca.

Queste messe, prima verdognole, e poi di un rosso bruno, portano in punta delle fogliette rossiccie, che si cangiano in verde nell'allargarsi, ma che rompono in primavera ed in estate la monotonia della vedura dell'albero: esse sono guarnite di gemme frequenti, rosso-brune, rilevate, e piene di vita.

I suoi fiori, i quali spuntano come negli altri albicocchi nelle gemme della messa dell'anno antecedente, escono in quantità; ed attesa la disposizione delle gemme, si trovano così raggruppati, che i ramicelli che li portano sembrano tanti mazzetti.

Questi fiori sono delicatissimi, e nei paesi di una temperatura media sono esposti sovente ad essere bruciati dalle rugiade; ma allegano facilmente nei paesi più caldi dove sono favoriti da un clima dolce e senza brinate.

Il frutto è picciolo, orbicolare, leggermente solcato da una parte da una suttura quasi insensibile che non ne altera la rotondità, compresso appena alla base ove è impiantato il picciuolo, e tondeggiante alla cima.

La sua buccia, prima bianchiccia, poi colorita di una tinta media fra il bianco e il giallo, è meno carica di quella delle *Albicocche di Germania*, e meno bianca che nelle *Alessandrine* comuni, ma è liscia e come lucente, carattere particolare che la distingue da tutte le altre Albicocche.

Essa si colora sovente di una velatura di rosso che si dirada poi, e sparisce nella massima maturità, e in questo stato si raggrinza e diventa opaca.

ALBICOCCO LUCENTE

La sua polpa è anch'essa giallognola, ma non prende mai il zafferano carico delle *Albicocche di Germania*, sicchè pare che sia un medio fra le *Albicocche gialle*, e le *Alessandrine*, sorpassando le prime in delicatezza senza esservi inferiore in gusto, ed essendo più saporita di quella delle seconde senza cedervi in morbidezza ed in sugo.

Il nocciolo, che è tondo e rilevato, adere alla polpa quando il frutto è ancora nella mezza maturità, ma se ne distacca quando ha acquistato tutto il suo sviluppo: la mandorla che chiude è bianca rilevata, e di un gusto dolce.

Tale è l'Albicocca figurata nella tavola che accompagna quest'articolo. Essa è senza dubbio la migliore delle albicocche, ma non è naturale in Italia se non che nelle provincie più meridionali.

Il primo a farla conoscere ai Pomologi è stato il Porta. Egli la descrive nel suo *Pomarium* sotto il nome volgare di *Albergio*; e la rapporta alla *Precoce* degli Antichi, che è una delle specie principali in cui egli divide l'Albicocco.

Io credo che quest'autore abbia preso un abbaglio, non solo nella divisione specifica che ha adottata, ma ancora nel fare dell'*Albergio* una specie unica ed isolata, poichè è certo che esistono delle varietà perfettamente simili a questa, e che non ne differiscono che nel tempo della maturità; e forse ne è una l'*Umbiliaco* dei Bolognesi, che io credo la *Mognaga* dei Lombardi, e che il Porta dice essere lo stesso del suo *Albergio*.

Esattissima però è la descrizione ch'egli ne ha fatta nel suo *Pomario*, e combina così perfettamente coi caratteri che ho osservati nel nostro *Precoce*, che non lascia luogo ad alcun dubbio sulla sua identità.

„ Il suo albero, dice egli, non è molto grande: le messe sono rossegianti e punteggiate di bianco: le foglie, somiglianti a quelle del pioppo nero, sono puntate, terne o quine, e col disco seghettato; il fiore è bianco come quello del Ciliegio: il

ALBICOCCO LUCENTE

„ frutto somiglia a quello del Pesco per la forma, ma è molto più
„ piccolo e pare una Susina alla buccia ed all'odore, ma è molto
„ migliore: la polpa è gentile, di sapore squisito, di cibo sano,
„ e che si accorda ai malati. „

„ Fiorisce in Gennajo coi mandorli o poco dopo, e matura in
„ Maggio prima degli altri frutti fugaci: ama un clima caldo ed
„ aprico, e un luogo insenato e sicuro dai venti come le pianure
„ di Sorrento e della Sicilia: è raro in tutti gli altri paesi d'Ita-
„ lia, perchè, fiorendo di buon-ora, se i rigori del verno non cessano
„ presto, ci perde i suoi fiori, i quali restano bruciati dai venti. „

Certamente quest'Albicocco non si trova descritto da alcun altro Pomologo con un'eguale esattezza: ma in mezzo al laconismo degli Agronomi, egli si riconosce ciononostante in altri autori, e specialmente nel Cupani, il quale lo descrive assai accuratamente nel suo Orto del Principe della Cattolica.

Io non ardisco riportarlo con asseveranza all'*Alessandrina* di *Malta* del Micheli, ossia all'*Alessandrina Maltese* dei Quadri della Real Villa di Castello.

Quantunque si sappia che il Granduca Cosimo Terzo De'Medici, per cui scriveva il Micheli, e che fu quello che fece rappresentare nei Quadri, che si conservano ancora nella R. Villa di Castello, i frutti che si coltivavano allora nelle sue Ville, avesse raccolte le varietà le più ricercate da tutte le parti, e specialmente dal Regno di Napoli; pure la delicatezza del nostro *Precoce* e il rigore del clima Fiorentino ci danno motivo a congetturare che l'*Alessandrina* di *Malta* del Micheli, ancorchè proveniente da quell'Isola, ove abbonda il *Precoce*, fosse piuttosto la varietà tardiva; poichè, non essendovi fra di esse una differenza sensibile di figura e di gusto, non si può inferirne il contrario nè dal frutto che si vede dipinto nei Quadri suddetti, nè dalla descrizione molto laconica del Micheli.

Ciò che mi conferma in questa opinione si è il vedere che la varietà precoce è ora sconosciuta in Toscana, o vi è rarissima; io

ALBICOCCO LUCENTE

almeno non l'ho potuta trovare in alcun luogo, e neppure negli orti di Pisa, i quali, in punto di Albicocchi, sono i più ricchi, che abbia veduti in Europa.

Dopo tutto questo potrà sembrare strano che questa varietà si coltivi con estensione nel Genovesato: cesserà però la meraviglia quando si rifletta che non vive in questo paese che in uno stato artificiale, e dirò quasi come una pianta esotica.

La *Varietà tardiva*, che noi riuniamo sotto lo stesso titolo, è quella che si trova in certa abbondanza nel Littorale Ligustico, ove prospera assai anche in aperta campagna. La *Precoce* invece non si trova quasi che nel Savonese. Non è già che questo territorio, ancorchè amenissimo, goda di una temperatura più dolce del resto della Riviera, e più propria a questa pianta: la Natura non gli ha dato alcun vantaggio sotto questo rapporto; e il suo clima, ancorchè temperato, non eguaglia quelli di Nervi, di San Remo, e di Nizza: ma l'industria dei suoi abitanti supplisce al difetto del clima, e i vantaggi della sua località eccitano e sostengono questa specie d'industria col beneficio che le assicurano. Situata all'imboccatura di una delle gole più basse dell'Appennino, e nel centro del Golfo Ligustico, Savona provvede di frutti i mercati di Torino e di Genova: quindi essa è sicura di trovare un esito vantaggioso a questa squisita primizia, che è ricercatissima nelle tavole di lusso, e la di cui cultura, ancorchè costosa, diventa un oggetto di speculazione.

Premesso quanto finqui abbiain detto, nessuno ci chiederà se l'*Alessandrina Precoce* si coltivi in Piemonte ed in Lombardia. Il clima di questi paesi è troppo rigoroso per prestarsi ad una pianta così delicata; e l'amatore, che pur volesse averla, sarebbe obbligato a governarla come una pianta esotica in una specie di serra.

Usciti d'Italia, noi potremo forse trovare quest'Albicocco in Ispagna, nell'Africa, e nei bei climi dell'Asia minore, da dove ei debb'essere passato fra noi.

ALBICOCCO LUCENTE

Ma nessuno lo ricercherà certamente nelle Pomone oltramontane.

L'antico Duhamel descrive molte varietà di Albicocchi di paesi caldi sotto i nomi di *Abricot de Provence*, *Abricot de Portugal*, etc. Si vede però dalle descrizioni che tutte quelle varietà appartengono bensì alla classe delle *Alessandrine*, ossia delle *Albicocche bianche*, ma che non hanno che fare non solo colla nostra *Precoce*, ma nè pure colla *Lucente tardiva*.

Nè mi è mai accaduto in effetto di vedere queste due varietà in Provenza ove ne ho mangiate molte di quelle a polpa bianca, le quali vi prosperano assai.

Avrei creduto piuttosto di trovare la varietà tardiva nel *Nuovo Duhamel*, il quale, avendo per oggetto di completare l'opera dell'Antico, pareva dover riunire nella stessa tutto ciò che si conosce ai nostri tempi in punto di frutti; ma ho riconosciuto, che, almeno per ciò che riguarda gli Albicocchi, questo Scrittore non fa quasi che copiare il suo originale, e non solo non vi fa alcuna aggiunta, ma dichiara francamente che è *forzato a passar sotto silenzio molte varietà che si coltivano nel mezzodì della Francia, in Italia, e nel resto dell'Europa australe, perchè sono sconosciute a Parigi*.

Knoop passa assai leggermente sull'articolo dell'Albicocco, e si limita alle varietà Francesi; e Mayer, che si estende di più, ne aggiunge appena alcune a frutto giallo, e per le altre non fa che copiare il Duhamel, da cui prende anch'esso come fanno gli altri i nomi volgari e le frasi latine.

Nè si trova una maggiore ricchezza in Miller e negli altri Pomologi Inglesi. Io trovo che tutti questi Scrittori non aggiungono quasi nulla a quello che ha detto il Pomologo Francese, e dopo di aver ben lette e ponderate le loro descrizioni io non ne trovo alcuna che si presti ad un ravvicinamento plausibile colla nostra *Albicocca Lucente*.

ALBICOCCO LUCENTE

Bisogna dunque riguardarla come una varietà Italiana sconosciuta in Oltramonte.

In Napoli tutti debbono distinguere le *Alessandrine Lucenti* dalle altre albicocche: fra noi però vi sono molti che le confondono ancora colle *Alessandrine comuni*: chi non le ha ambidue sotto gli occhi, cade facilmente in quest'equivoco, ed io conosco degli amatori che possiedono l'*Alessandrina a nocciolo amaro*, e che credono in questa di avere la varietà conosciuta sotto il nome di *Alessandrina di Malta*: bisogna vedere insieme e gustare ambe le razze per conoscerne la differenza. È un fatto che le così dette *Alessandrine* hanno per carattere proprio il colore bianco nella buccia e nella polpa, colore che importa sempre una somma delicatezza di pasta e un sapore gentile ma senza rilievo; nel mentre che le *Albicocche proprie* hanno la polpa e la buccia di un giallo carico, e la loro pasta, sempre più compatta e più grossolana, è però di sua natura più saporita.

Ora, l'*Alessandrina lucente* combina questo due qualità, avendo un color medio fra il giallo e il bianco, ed essendo insieme delicata e saporita, e si distingue poi da ambe le specie per la sua picciolezza, per la sua forma più tonda e più regolare, e per il liscio della sua buccia, che non ha mai la lanugine delle altre albicocche.

Essa è dunque una varietà tutta particolare: ed è forse l'anello che lega le due specie, oppure un'ibrida che ne riunisce i caratteri.

Poche piante sono così feraci come quest'Albicocco dove il clima si presta alla sua vegetazione, ma nella nostra Italia non vi è che il Regno di Napoli, e le Isole di Sicilia, di Sardegna, e di Malta che godano di tale vantaggio. La Romagna, lo Stato Veneto, il Genovesato, e la Toscana non possono ottenere i suoi frutti senza una cura particolare, e senza governarlo con dei metodi proprj, stranieri all'agricoltura comune.

ALBICOCCO LUCENTE

In tutti quei paesi l'*Albicocco Lucente* non allega mai i fiori in aperta campagna: dotato di una vegetazione vivacissima, egli unisce due proprietà che si nuocciono reciprocamente l'una all'altra, cioè una somma precocità, e un'estrema delicatezza nel fiore: quindi al primo alito dei zeffiri di primavera egli si veste di fiori; ma questi non reggono, non solo alle brinate ed ai venti, ma neppure alle leggiere rugiade che cadono quasi costantemente al levare del Sole.

Io ho veduto sovente la fioritura più bella sparire in una notte col tempo il più quieto, e colla temperatura al disopra dell'ottavo e del decimo grado di Reaumur.

Tutti questi fiori, che il giorno prima erano così vegeti, si disseccano improvvisamente, e questa disgrazia si estende anche talora ad una parte del ramo che li portava.

È vero che dopo una tal crisi si vedono qualche volta uscire di nuovo dei secondi fiori che si sostengono e allegano, ma questi sono sempre pochi, e sono privi di uno dei pregi della varietà, che è la precocità, diventando contemporanei alle *Alessandrine a mandorla amara*.

Una delicatezza così straordinaria ha determinato gli amatori a coltivarlo a spalliera, e un tale metodo, seguito specialmente in Savona, ha ottenuto il più felice successo.

In quel paese l'*Albicocco Lucente* è innestato sopra il Susino: posto su di tale soggetto, esso non prende la crescita che si vede negli albicocchi spontanei, e perciò si pone lungo i muri delle case ai quali si inspalliera senza difficoltà come si fa con i limoni.

In tale situazione ei resta riparato dai venti del Nord mediante il muro, e un poco ancora dalle rugiade mediante le tettoje; ma siccome nel Genovesato questi sporgenti dei tetti non sono abbastanza avanzati per garantirlo dall'azione perpendicolare dell'aria, così all'avvicinarsi della fioritura, vi si supplisce con una copertura

ALBICOCCO LUCENTE

di paglia che sporge più della tettoja, e che lo cuopre in maniera da difenderlo dalle rugiade senza privarlo dei raggi del Sole.

Non mi dissimulo che tutte queste cure sono incommode e dispendiose, e che non possono offrire un compenso nel prodotto che assicurano, meno che nei luoghi vicini alle grandi città, dove il lusso dà un valore alle primizie, e dove perciò questo frutto che matura sulla metà di maggio, e che per conseguenza è quasi contemporaneo delle Ciliegie, e il primo ad ornare le tavole e ad annunziarvi la State, vi deve essere ricercato e caramente pagato.

In tutti gli altri paesi, e per le persone che coltivano i frutti per piacere, io consiglio di preferire la varietà tardiva, mentre, meno la precocità, si possederà in questa il medesimo frutto col vantaggio di una più sicura allegagione.

Il *Lucente tardivo* è conosciuto nel Genovesato sotto i nomi diversi di *Alessandrino di Sardegna*, *Alessandrino di Malta*, *Alessandrinetto*, e più specialmente sotto quello di *Missimin*.

Il suo fogliame è un po' meno fosco, e la sua fioritura meno abbondante, ma l'allegagione è più sicura: il frutto somiglia intieramente a quello del *Precoce*: è picciolissimo, tondo, a buccia liscia e canarina, a polpa giallognola e a mandorla dolce: non matura che sulla metà di giugno, ed è intermedio fra le Alessandrine bianche a mandorla amara e le bianche a mandorla dolce, ma le supera tutte in delicatezza ed in gusto, e sarebbe difficile il distinguerlo dal *Precoce* se si mangiassero insieme.

Io credo che questa sia la varietà che i Lombardi chiamano *Mognaga*. Essa senza dubbio è la migliore delle albicocche dopo la *Lucente Precoce*, e nei paesi di un clima medio, essa deve essere preferita a tutte per la sua bontà, e per la facilità della sua allegagione.



Albicocca Alessandrina
o mandorla Amara

Acquisita dal vero da Clemente Fel. Pitt. in Genova

Disegn. su disegno da Don. Anz.

ALBICOCCO

ALESSANDRINO

A

MANDORLA AMARA

P. ARMENIACA ALEXANDRINA *fructu maedio, leviter compresso, precoci; epicarpo glabro, candicante, ad latum rubescente; sarcocarpo albo, delicato, suavissimo, nucleo adherente, semine amaro. Vulgo, Alessandrina precoce a mandorla amara.*

Armeniaca fructu majori nucleo amaro. Tournef. S. R. II. p. 623.

Mala Armeniaca Majora. C. B. Pin. 442.

Armeniaca Mala Majora. Cam. Epit. 146. S. B. 1. 167.

Bericocche. Porta. Pomar. p. 168.

Moniache. Stali Moniache, corrupto ex Armoniaca nomine. Porta. Pomar. p. 168.

Albicocche bianche di Genova. Micheli MM. e Quadri della R. Villa di Castello n. 2.

Abricot Mâle. Forsyth. Traité de la Culture des Arbres Fruitiers n. 1. p. 32.

Abricot blanc. Knoop. Miller. Mayer. ec.

Abricot d'Alexandrie. Duhamel Traité des Arbres Fruitiers.

L' ALESSANDRINO A MANDORLA AMARA forma la varietà prediletta dei paesi temperati.

Le sue messe, le sue foglie, ed il suo fiore somigliano a quelli dell'*Alessandrino Lucente*, e quasi si confonderebbero se non fossero un poco meno precoci.

Albicocco Alessandrino

ALBICOCCO ALESSANDRINO

Il suo frutto però è molto diverso: è più grosso, un poco compresso da un lato e perciò meno tondeggiente, e coi lobi più rilevati dalla sutura che lo taglia da un lato. La sua buccia non è così lucida, e il suo colore è tanto chiaro che si può dir quasi bianco, ma è rilevato da una macchia viva di rosso che gli dà dello spicco. La polpa è biancognola come la buccia, e cede appena a quella del *Lucente* in delicatezza ed in sugo; ha però meno sapore, ed è più tenace al nocciolo. La mandorla che forma il suo seme ha un gusto amaro ed aromatico che somiglia a quello dei semi di Pesca, ma che è meno forte.

La sua fioritura segue da vicino quella dell'*Albicocco Lucente*, ed è sempre abbondante: essa si spiega molto tempo dopo quella del Mandorlo, e ben sovente si compisce anche prima, non durando che otto a dieci giorni. La sua allegagione non è difficile: si vede, è vero, mancar qualche volta perchè la sua precocità la espone agli ultimi freddi dell'inverno, ed alle piogge di Marzo, ma ciò non succede sovente perchè il fiore è di una tessitura atta a resistere più di quella del *Lucente*, e perchè d'altronde gli bastano pochi giorni per compire la fecondazione.

Malgrado questi vantaggi l'Alessandrino a mandorla amara non prospera bene che nelle colline fertili e soleggiate, e nei giardini che godono della vicinanza del mare. In molti paesi, come a Pisa, esso si mette a spalliera lungo i muri degli orti, e questa precauzione ne accelera la fioritura e ne favorisce l'allegagione perchè la difende dai venti del Nord.

Nei paesi, ove si coltiva l'*Albicocca Lucente*, l'*Alessandrino* a mandorla amara non ottiene che il secondo posto fra le Albicocche; ma nei climi ove la prima non riesce, questa vi figura sopra di ogni altra, sia per la sua precocità, che per la sua bellezza e delicatezza, e pel sugo che ne distingue la polpa.

Così l'*Albicocca a mandorla amara* è la più pregiata nel Genovesato, in Provenza e nel Pisano. Quella a mandorla dolce,

ALBICOCCO ALESSANDRINO

che matura poco dopo, non le cede forse in gusto ed in delicatezza, ma è meno feconda. Quindi non vi ottiene che il secondo posto, tanto più che, quando comincia a maturare, già è passato il primo desiderio di queste frutta.

I Napoletani, che coltivano ambedue queste varietà, le comprendono sotto il nome comune di *Bericocche*, e le distinguono poi coll'epiteto di dolce ed amara. Pare che questo nome corrisponda a quello di *Mugnaghe* usato in Lombardia.

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla amara* è facile e semplice. S'innesta sull'Albicocco spontaneo, o sul Susino, ma i giardinieri preferiscono quest'ultimo perchè è più facile a ritrovar dei soggetti da innestare, e perchè l'innesto vi prende meglio.

Questa varietà ama i luoghi aprichi, ma grassi ed umidi, e prospera straordinariamente nei giardini e specialmente posta a spalliera.

Bisogna ripulirla ogni anno dai rami secchi e dai succhioni, poichè, essendo dotata di una vegetazione vigorosa e fruttando assai, è soggetta a cuoprirsi di seccume, e nello stesso tempo a sfogarsi in messe bastarde.

Tutti i Pomologi parlano dell'*Albicocco a polpa bianca*, ma lo descrivono come un frutto de' paesi caldi, siccome si riconosce dai nomi medesimi coi quali è distinto.

Non è già che non si coltivi anch'esso nei paesi settentrionali, ma in quei climi esso non vi acquista la perfezione che gli è propria; e siccome il suo pregio principale consiste nella delicatezza della sua pasta, ed in un profumo gentile, il quale non si sviluppa che con un certo dato grado di temperatura, così, nei paesi ove non vive che in virtù di una coltura speciale, esso vi resta insipido, e perciò vi è meno stimato delle *Albicocche a polpa gialla*.

Duhamel lo descrive sotto il nome di *Abricot d'Alexandrie*. Questo pomologo però ne annovera diversi altri che si confondo-

ALBICOCCO ALESSANDRINO

no facilmente con questo, poichè nelle sue descrizioni non si possono distinguere abbastanza per assegnarli piuttosto alla razza di quelli a mandorla dolce, che a quella che ha la mandorla amara. Essi però si distinguono tutti per *Alessandrini*, ossia per Albicocche a polpa bianca.

Knoop non ne descrive che due appartenenti a questa specie, e sono l'*Abricot hatif petit simple*, ou la *Princesse*, il quale potrebbe essere il nostro *Lucente*, e l'*Abricot Blanc*, che dovrebbe corrispondere al nostro *Alessandrino*.

Noi troviamo nella Pomona Franconica di Mayer le stesse varietà di Duhamel, e le troviamo sotto i medesimi nomi. Quindi vi cadono le medesime analogie.

Si può dire lo stesso dei Pomologi Inglesi: essi descrivono ugualmente diverse varietà di Albicocchi a polpa bianca, ma non è facile a distinguerle abbastanza per poter precisare quella che corrisponde alla nostra. Io però sarei inclinato a riconoscerla nell'*Albicocco maschio* di Miller, il quale si distingue principalmente per la sua precocità.

337



*Albicocca Alessandrina bianca a Manderla dolce
o Alessandrina Seconda*

Marchese Gioni disegnatore in Firenze — G. Carlo Lottino incisore in Roma

ALBICOCCO

ALESSANDRINO BIANCO

A

MANDORLA DOLCE

P. ARMENIACA ALEXANDRINA, *fructu minori, rotundiori, aestivo; epicarpo albescente, in latu solis rubescente; sarcocarpo albo, delicato, succosissimo, nucleo leviter adherente, semine dulci. Vulgo, Alessandrina a mandorla dolce, o Alessandrina seconda.*

Armeniaca fructu medio, oblongo, partim palide luteo, partim suavemente, nucleo dulci. Tournef. I. R. II. p. 623.

Malus Armeniaca ferocior, fructu minori, glabro, luteo seu aureo, aversa parte subrutillante, odoroso, nucleo dulci. Cup. II. Cathol.

L' ALESSANDRINA A MANDORLA DOLCE è la seconda a comparir sulle tavole: essa segue da presso l'*Alessandrina a mandorla amara*, la quale si presenta la prima in tutti i climi temperati, e diventa solo la seconda nei paesi meridionali dove si coltiva la *Lucente precoce*. La pianta dell'*Alessandrina a mandorla dolce* è naturalmente prosperosissima: essa s'innalza prodigiosamente, non solo quando viene spontanea, ma ancora quando è innestata sopra il salvatico, ossia sopra una pianta spontanea. Ciò che è ancora più osservabile si è che conserva una parte del suo vigore anche quando è innestata sopra soggetti di altra specie. Io ne ho una innestata sopra di un Pesco: è curioso il vedere la grossezza a cui è giunto il piede su cui essa vive. Nessun Pesco forse ha mai pareggiato il

Albicocco Alessandrino bianco

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

tronco di questo. La sua circonferenza, a un mezzo metro sopra la terra, è di tre palmi e un terzo, cioè di 83 centimetri, e i rami di Albicocco che lo coronano, cuoprono un'area di più di 5 metri di diametro.

È questa una prova singolare dell'influenza dell'innesto sopra lo sviluppo del soggetto, influenza di cui si hanno degli esempj in altre piante, ma che sin'ora è stata poco calcolata dagli agricoltori.

Il vigore di questa varietà si mostra in tutta la sua forza quando viene di seme, cosa che è rara, ma di cui io ho avuti degli esempj.

Ne questo vigore è diminuito molto dall'innesto quando è fatto sull'Albicocco spontaneo: egli è sopra i piedi di questa natura che vengono gli alberi giganteschi che si vedono nel Genovesato. Io ne ho uno il di cui tronco ha il diametro di tre metri e mezzo, e i di cui rami, che s'innalzano all'altezza di 9 metri sopra la terra, cuoprono un'area di 15 metri di diametro: esso ha dato in un'annata 36 rubbi di Albicocche, ossia tre cantara decimali di frutto.

Sgraziatamente in questo stato di prosperità vegetale, la sua fecondità non è, nè alternativa, nè costante.

Essa somiglia a quella delle piante spontanee, le quali fruttano talora straordinariamente, ma hanno sovente dei lunghi riposi. Non è perciò che questi siano tali da chiamarlo infecondo: egli mette regolarmente dei fiori ogni due o tre anni, e per poco che la Primavera sia dolce gli allega facilmente. Ne produce poi anche più frequentemente ed in maggiore abbondanza quando invecchia, mentre in quell'età non si dissipa più in crescita ramosa come nella gioventù.

Tale però non è la sua economia vegetale quando è innestato sopra il Susino, ed è alla natura di questo soggetto che si deve la diversità che presenta nei paesi settentrionali, ove è meno vigoroso, e dove, messo a spalliera, diventa più fecondo.

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

L'*Alessandrino a mandorla dolce* è una delle varietà più pregiate.

Le sue foglie sono meno grandi di quelle del *Precoce*, e le gemme meno rapprossimate sui rami, sicchè non presenta una testa egualmente fosca.

Il frutto è piccolo, ma più grosso dell'*Albicocca Lucente*. Ha un tondo meno tornito, e una struttura più pronunziata.

La buccia è bianca, liscia e sfumata leggermente di rosso.

La polpa è biancognola, fina, sugosa, delicatissima, e il suo nocciolo chiude una mandorla dolce e gustosa.

Queste qualità non sono apprezzate egualmente in tutti i paesi, perchè non sono da per tutto accompagnate dalla stessa intensità di sapore, e forse ancora perchè i genii non sono da per tutto gli stessi.

Nei paesi meridionali esso ha un gusto grazioso, accompagnato da un poco di profumo, e non la cede che alla *Lucente*, la quale sola lo sorpassa in sapore.

Nei paesi meno caldi, come sarebbe il Piemonte e la Lombardia, la sua polpa è più acquea, ed ha meno sale; quindi esso non vi gode la riputazione delle Albicocche gialle che sono la specie favorita di quelle contrade.

La sua delicatezza però è in tutti i paesi un carattere che lo distingue, e coloro che preferiscono la morbidezza della polpa, e un sugo abbondante alla forza del sapore, lo riguarderanno sempre come una delle migliori fra le Albicocche.

Il Genovesato è pieno di questi frutti: essi abbondano pure nel Pisano e in tutti i paesi di mare. Ne ho trovati molti anche in Piemonte ove sono conosciuti sotto il nome di *Albicocche di spalliera*, e dove presentano, come da noi, un'infinità di leggiere modificazioni di forma e di grossezza, che possono riguardarsi come tante varietà, ma così poco distinte nei loro caratteri che non meritano di essere separate.

ALBICOCCO ALESSANDRINO BIANCO

La coltura dell'*Alessandrino a mandorla dolce* non differisce da quella degli altri Albicocchi. Nei paesi caldi esso non abbisogna di ripari, e vive in piena terra: nei climi meno temperati egli esige la spalliera.



Fiori di Ciliegio

Disegnato dal P. de la Roche, in Genova 1820.

Disegnato da G. de la Roche, in Firenze 1822.

FIORE DELL' ALBICOCCO

La FIORAZIONE DELL' ALBICOCCO è di quelle che precedono la fogliazione. Le gemme fiorifere si formano in primavera nell'ascella della foglia sui nodi della messa, e maturano nell'autunno: pare che lungo l'inverno esse ricevano un tal quale aumento che le ingrossa, ma non si aprono in fiore che sul ritorno della bella stagione.

Io non ho mai veduto, nell'Albicocco, aprirsi dei fiori sulla punta dei rami o sul legno.

Le gemme terminali sono tutte destinate ai germogli fogliiferi, e questi non spuntano che quando i fiori usciti nelle laterali sono per allegare. Il legno dell'Albicocco presenta sovente il fenomeno dello sviluppo di qualche gemma avventizia che sorte sul nudo, nè si è ancora ben determinato quale ne sia l'origine. Quantunque non si possa negare che esistano anche negli internodj dei punti vitali capaci a formar delle gemme, è però sicuro che questo fenomeno è un'eccezione alla regola, e che è sempre determinato da cause straordinarie che cangiano l'ordine naturale della vegetazione. Nessuno l'ha mai veduto nei ramicelli di uno o due anni, ove le cicatrici delle foglie cadute e gli indizj dei nodi sono ancora visibili, cioè sopra internodj palpabili e determinati. Si vede solo nel legno fatto, o sia nei rami adulti che contano già molti anni di esistenza; ed io ho delle prove che il più delle volte il punto, in cui spuntano queste gemme straordi-

FIORE DELL'ALBICOCCO

narie, ben lungi di appartenere ad un internodio, corrisponde invece ad un antico nodo obbliterato, ed è il prodotto di una gemma nodale dormente.

Qualunque sia, in genere, l'origine di queste gemme accidentali, è certo che la maggior parte delle piante ne sogliono mettere, e che è ad esse che si devono quei getti straordinariamente vigorosi chiamati *succhioni*, i quali assorbono il vigore dell'albero, e che gli agricoltori recidono quando la pianta è in buono stato, lasciandoli solo nelle piante che hanno sofferto, per ringiovenirle col sostituirli ai vecchi rami che si sopprimono.

L'Albicocco è una delle piante solita a mettere di questi getti: non tutti però prosperano, e si distendono: alcuni spuntano appena e formano un germoglietto di un solo internodio della lunghezza di poche linee finito da un nodo avente una gemma terminale quasi obbliterata, e una laterale meglio nudrita ma che sulla superficie ineguale del legno non si distingue, se non è osservata appostatamente.

È questa gemma laterale che nella primavera seguente si apre in fiore e allega un frutto che sembra sortire dal legno, tanto vi è vicino, ma che in fatto è il prodotto della gemma di un anno.

Ecco ciò che ha dato luogo all'opinione di alcuni che hanno creduto che l'Albicocco metta dei fiori sul vecchio. Io non credo che esista in alcuna pianta esempio di fiori prodotti da gemme avventizie. Quanto all'Albicocco è certo che non ne produce che negli occhj della messa dell'anno antecedente; e quelli, che sembrano uscire dal legno, spuntano sopra un germoglio avventizio, ma in una gemma nodale, che non ha più di un anno.

Il Fiore dell'Albicocco è composto di un calice monofilo, diviso in cinque lobi ottusi e rossicci nel quale sono inserti cinque petali bianchi tondeggianti, venti a trenta stami della lunghezza della corolla, e un ovaio sferico, vellutato, che si cangia in frutto.

FIORE DELL' ALBICOCCO

È questo il misterioso laboratorio della fecondazione, ove si formano nello stato regolare delle cose le tante fisionomie che gli Agronomi hanno chiamate col nome di *Varietà*, e dove si combinano, quando le proporzioni normali vengono alterate, quei germi guazzabugliati e irregolari che si legano per l'azione delle forze di affinità, ma che si sviluppano in mostri. La maggior parte di questi esseri infecondi, i quali non si conservano che con i metodi di moltiplicazione artificiali, che possiede l'agricoltura, portano le loro mostruosità nei pericarpi del frutto. Ma se ne combinano spesso di quelli che la portano nei fiori; e nell'Albicocco la coltura ne ha conservato uno conosciuto sotto il nome di *Albicocco a fior doppio*.

È questo un fiore, in cui mancano gli stami e l'ovaio, e che porta in loro vece un numero di petali equivalente alla materia dei due organi che rimpiazzano.

I suoi caratteri sono quelli di tutti gli altri fiori muli. È infecondo, colorito di tinte più vive, e si sostiene lungo tempo aperto senza sciogliersi nè avvizzire. Ecco perchè è ricercato dall'uomo che lo conserva e lo moltiplica portandolo a vivere sopra delle altre piante di Albicocco col mezzo dell'innesto, e lo coltiva nei giardini paesisti per ornamento.

Io non so se gli *Albicocchi a fior doppio* che si conoscono attualmente in Europa sieno tutti provenienti da un solo individuo; ve ne possono essere di provenienze diverse, perchè, sebbene il fenomeno sia molto raro, non è però unico in natura, e si può ripetere in ogni tempo. In questo caso, essi non potrebbero essere identici, variando le combinazioni per ogni concezione, e si avrebbero degli *Albicocchi a fior doppio* con degli accidenti diversi secondo la rispettiva loro origine.

TAVOLE SINOTTICHE
DA SERVIRE DI CHIAVE PER L'INTELLIGENZA
DELLE DESCRIZIONI DELLE PESCHE
CONTENUTE NELLA POMONA
E
CHE FORMANO IL COMPLEMENTO
DEL TRATTATO DEL PESCO

QUADRO GENERALE SINOTTICO
 DELLA FAMIGLIA DEI PESCHI

GENERE	SPECIE	VARIETÀ				
PESCA <i>Persica</i>	PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE <i>Lulodermis</i> vel <i>fructu pubescente</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA BIANCA <i>epicarpus albo</i>	PRECOCHE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo deserente</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpus subrubente</i>	PRECOCHE SEROTINA	
		GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA GIALLA <i>epicarpus flavo</i>	PRECOCHE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo deserente</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpus subrubente</i>	PRECOCHE SEROTINA	
		PESCA NOCE o PESCA LISCIA <i>Psillidermis</i> vel <i>fructu glabro</i>	BIANCA <i>Sarcocarpus albo</i> vel <i>pulpa alba</i>	DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA BIANCA <i>epicarpus albo</i>	PRECOCHE SEROTINA
				SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo deserente</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpus subrubente</i>	PRECOCHE SEROTINA
	GIALLA <i>Sarcocarpus flavo</i> vel <i>pulpa flava</i>		DURACINA <i>Philosteo</i> vel <i>nucleo adhaerente</i>	A BUCCIA GIALLA <i>epicarpus flavo</i>	PRECOCHE SEROTINA	
			SPICCACCIOLA <i>Liposteo</i> vel <i>nucleo deserente</i>	A BUCCIA ROSSA <i>epicarpus subrubente</i>	PRECOCHE SEROTINA	

QUADRO GENERALE

DELLE VARIETÀ DEL PESCO-VERO

DISPOSTE

SECONDO L'ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VULGARI	NOMI ULTRAMONTANI
1. Spicacciola bianca Giugnolina	Nocciolina bianca	Avant Pêche blanche. <i>D.</i> — Erly Ann. <i>Broo.</i> 24.
2. Spicacciola gialla Giugnolina	Nocciolina gialla	Avant Pêche jaune.—Red Nutmeg or Trei P. <i>B.</i> 24.
3. Duracina gialla precoce	Moscadella Durona	Pavie jaune. <i>D.</i>
4. Spicacciola gialla precoce	Moscadella Burrone	Pêche Abricot. <i>D.</i>
5. Spicacciola bianca precoce	Maddalena bianca Burrone	Pêche Madeleine blanche.—White Magdalen <i>B.</i> 24.
6. Duracina bianca precoce	Maddalena bianca Durona	Pavie blanc.—White Avant <i>B.</i> 24.
7. Duracina giallo-pura Luglienga	Cotogna Durona Luglienga	Pavie alberge.—Old Royal George <i>B.</i> 29.
8. Spicacciola giallo-pura Luglienga	Cotogna Burrone Luglienga	
9. Spicacciola bianco-rossa Luglienga	Burrone bianca Luglienga	Avant Pêche rouge. Madeleine rouge.— <i>Bosc.</i> 493.
10. Duracina bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	
11. Spicacciola giallo-rossa Agostenga	Burrone rossa Agostenga	Pêche jaune. <i>D.</i>
12. Duracina giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga	
13. Spicacciola bianco-rossa Agostenga	Burrone bianco-rossa Agostenga	Pêche de Troyes, ou Petite Mignon ec.
14. Duracina bianco-rossa Agostenga	Durona bianco-rossa Agostenga	
15. Duracina gialla Agostenga	Cotogna Durona massima	
16. Spicacciola gialla Agostenga	Cotogna Burrone massima	
17. Duracina bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	
18. Spicacciola bianco-rossa Settembrina	Burrone bianco-rossa tardiva	Pêche Mignonne. Grosse Mignonné <i>Bosc.</i>
19. Spicacciola bianca Sanguigna	Pesca Carota	Pêche Sanguignole.—Black Peach of. Mont. <i>B.</i> 33.
20. Duracina bianca Sanguigna	Carota Duracina	
21. Spicacciola gialla ibrida a mandorla dolce	Pesca Mandorla	Pêche Amande. <i>D.</i>
22. Spicacciola bianca ibrida a mandorla mista	Mandorla Pesca	
23. Duracina giallo-paonazza Settembrina	Damaschina Durona Settembrina	Pêche Pourprée. <i>D.</i> ec. —
24. Spicacciola giallo-paonazza Settembrina	Damaschina Burrone Settembrina	
25. Duracina bianca Settembrina	Durona massima o Biancona di Verona	Pavie de Pomponne — Monstruos Pavy ec. <i>B.</i> 33.
26. Spicacciola bianca Settembrina	Burrone massima o Pesca di Parigi	Pêche Royale, ou Bourdine. <i>D.</i>
27. Spicacciola bianca a fior semidoppio	Pesco a fior semidoppio	Pêcher a fleur semidouble. <i>D.</i>
28. Spicacciola bianca nana	Pesco Nano	Pêcher Nain. <i>D.</i>
29. Duracina giallo-paonazza Otobrina	Damaschina Durona Serotina	
30. Spicacciola giallo-paonazza Otobrina	Damaschina Burrone Serotina	
31. Spicacciola bianca Serotina	Pesca bianca di Francia	Pêche admirable <i>D.</i> — Late Admirable <i>B.</i> 35.
32. Duracina bianca Serotina	Pesca Durona tardiva	Pavie de Pamier <i>Cal.</i> — Grimwood's Royal G. <i>B.</i> 26.
33. Spicacciola gialla Serotina	Pesca Selvatica Spicacciola	
34. Duracina gialla Serotina	Selvatica gialla Durona	
35. Duracina bianca Otobrina	Bianca Durona Selvatica	Pêche de Peau. <i>D.</i> — Malboroug Peach. <i>B.</i> 32.
36. Duracina gialla Otobrina	Duracina capezzolata	
37. Spicacciola gialla Vernina	Vernina di Napoli	
38. Duracina gialla Vernina	Vernina Duracina	
39. Pesco a fior doppio	Pesco a fior doppio	Pêcher a fleur double.

QUADRO

DI UNA COLLEZIONE DI PESCHIE NOCI

DISPOSTE

SECONDO L'ORDINE DELLA LORO MATURAZIONE

NOMI TECNICI	NOMI VOLGARI	NOMI ULTRAMONTANI
1. Pesca-Noce Spicciacciola bianca precoce	Pesca Ciliogia	Pêche cerise. <i>Duh.</i> Violette cerise. <i>N. D.</i>
2. Pesca-Noce Spicciacciola bianca Luglienga . . .	Burrona liscia	Petite violette hâtive. <i>Duh.</i> — The Violette hâtive. <i>Brookshaw. Pom. Brit. T. 27. et 34.</i>
3. Pesca-Noce Duracina bianca Luglienga	Durona liscia precoce	The Murry Nectarine. <i>Broo.</i> 37.
4. Pesca-Noce Spicciacciola gialla Luglienga . . .	Burrona liscia gialla	Ell Rouge. <i>Broo.</i> 34.
5. Pesca-Noce Duracina gialla Luglienga	Durona liscia gialla	The Red Roman. <i>Broo.</i> 34.
6. Pesca-Noce Spicciacciola bianca Agostenga . . .	Burrona liscia violetta	Grosso Violette hâtive <i>Duh.</i> The Vermash. <i>Broo.</i> 34. —
7. Pesca-Noce Duracina bianca Agostenga	Durona liscia violetta	Brugnon Violet. <i>Duh.</i> — The old Brugnon. <i>Broo.</i> 37.
8. Pesca-Noce Spicciacciola gialla Agostenga . . .	Vagaloggia Burrona	Jaune-lisse <i>Duh. p.</i> 30. — Violette Jaune. <i>N. D.</i> — North's scarlet Nectarine. <i>Broo.</i> 34.
9. Pesca-Noce Duracina gialla Agostenga	Vagaloggia Durona	Brugnon Jaune <i>N. D.</i> 47. — Genoa Nectarine <i>Broo.</i> 38.
10. Pesca-Noce Duracina gialla a giallo puro . . .	Novellara gialla Durona	Violette Blanche. <i>Duh.</i> — The Newington Nectarine. <i>Broo.</i> 37.
11. Pesca-Noce Spicciacciola a giallo puro	Novellara gialla Burrona	Violette marbree. <i>Duh. p.</i> 28. — Violette tardive <i>N. D.</i> — The Clermont Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
12. Pesca-Noce Spicciacciola bianca meliforme. . .	Pesca mela	Ford's Black Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
13. Pesca-Noce Spicciacciola verde a polpa bianca.	Novellara verde Burrona	Homerton's White Nectarine. <i>Broo.</i> 38.
14. Pesca-Noce Duracina verde a polpa bianca . .	Novellara verde Durona	Violette très tardive. Pêche Noix. <i>Duh.</i> — The Peterborough. <i>Broo.</i> 38.
15. Pesca-Noce Duracina rossa tardiva.	Novellara rossa Durona	
16. Pesca-Noce Spicciacciola rossa tardiva	Novellara rossa Burrona	
17. Pesca-Noce Duracina rossa Serotina	Novellara tardiva Durona	
18. Pesca-Noce Spicciacciola rossa Serotina	Novellara tardiva Burrona	

345

NOMI DELLE SPECIE		DIVISIONE DELLE VARIETÀ		NOMI TECNICI		NOMI VULGARI ITALIANI		NOMI DEGLI SCRITTORI ITALIANI DI AGRARIA		NOMI DEGLI SCRITTORI DI BOTANICA		NOMI DEGLI SCRITTORI DI POMOLOGIA	
PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE	BIANCA	DURACINA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Duracina bianca Precoco	Maddalena bianca Durona	6	Pesche Banche. <i>Math. in Diosc.</i> — Maddalena Bianca. <i>Rè Cat. di B. Gallia</i> . 49. <i>Targ. Diz.</i> 211.	Persica dura, carne candida, aliquando ex silbo subrubente. <i>C. B. Pin.</i> 440. Duracina alba. <i>Tabern. Icon.</i> 996.	Pavie blanc. — Pavie Madeline. <i>N. D.</i> 34. <i>D. p.</i> 13. — White Avant. <i>Brownshaw. Pom. Brit.</i> T. 21.			
				SEROTINA	Duracina bianca Settembrina	Durona massima, o Biancona di Verona. 25	Persica Poma. <i>Porta Pom.</i> — Biancona. <i>Quad. di Castello</i> n. 35 — Cotogna Bianca. <i>Mich. Galliz. Targ.</i>	Persica fructu maximo pulcherrimo. Pavie rouge de Pomponne ou monstrueux. <i>Tournef.</i> p. 624.	Pavie de Pomponne. <i>N. D.</i> n. 37. pag. 37. — Bosc. pag. 493. — Monstrous Pavy of Pomponne. <i>Broo. T.</i> 33.				
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Duracina bianco-rossa Luglienga	Durona bianca Luglienga	10	Pesche verdi. <i>Math. in Diosc.</i>	Persica fructu duro. <i>Tourn.</i> p. 624. Persica Duracina. <i>Ruell. de Surp. nat.</i> 296. <i>Presse.</i>	Pavie de Pommer. <i>N. D.</i> 38. — <i>Calvet</i> pag. 254. — <i>Grimwood's Royal George. Broo. T.</i> 26.			
				SEROTINA	Duracina bianco-rossa Agostenga	Durona bianco-rossa Agostenga	13	Maddalena Rossa. <i>Mich. Quad. di Cast.</i> n. 4. <i>Galliz. Targ.</i>					
			A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Duracina bianco-rossa Settembrina	Durona bianco-rossa tardiva	17	Maddalena tardiva. <i>Targ. Diz. B. A.</i> p. 211.	Persica Palensis. <i>H. R. Par. Pêcher de Beau. Tourn.</i> p. 624.	Pêche de Beau. <i>Duh.</i> — Marlborough Peach. <i>Broo. T.</i> 32.			
				SEROTINA	Duracina bianca Otobrina	Bianca Durona selvatica	35	Pesca di Vigna. <i>Rè Cat. di Bol.</i>	Malus Persica fructu magno, intus forisque atro rubente				
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Spicacciola bianca Giugnolina	Nocciolina bianca	1	Persica grossi rossi nigri di intra e di fora (vulgariter) <i>Cap. Hort. Cat.</i> — Carola maggiore. <i>Mich. Targ.</i>	Persica fructu magno, intus forisque atro rubente	Avant-Pêche Blanche. <i>N. D.</i> 2. — <i>D.</i> pag. 5. <i>Bos.</i> p. 493. — <i>Ely Ann. Broo. T.</i> 24.			
				SEROTINA	Spicacciola bianca Precoco	Maddalena bianca Burrone	5	Persica primaticcio. <i>Rè Cat. di Bol.</i> — Primaticcio di Francia. <i>Q. di C. n. 1.</i> — Ibergi (patria voce). <i>Cap. Hort. Cat.</i>	Persica fructu magno, intus forisque atro rubente	Pêche Madeleine blanche. <i>N. D.</i> n. 10. <i>D. p.</i> 11. — White Magdalen. <i>Broo. T.</i> 24.			
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola bianca Nana	Pesca Nana	28	Maddalena bianca. <i>Mich. L. Q. di C. n. 6.</i> — Primaticcio bianco. <i>Rè Cat. di Bol.</i> — Persica popularia Phnii. <i>Porta Pomar.</i> p. 172. Luglienga <i>Cap. Hort. Cat.</i>	Persica fructu magno, intus forisque atro rubente				
				SEROTINA	Spicacciola bianca Serotina	Pesca bianca di Francia	31	Pesca Nana. <i>v. Gall. Targ. Diz. B. A.</i> p. 213. Ronconi. <i>D. d'Ag.</i>	Persica molli carne, et vulgari viridi et alba. <i>C. B. Pin.</i> 440. — <i>Malus Persica Dod. Fempt.</i> 796.	Pêche Nana. <i>N. D.</i> p. 33. <i>D. p.</i> 44.			
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola bianca Ibrida a mandorla mista	Pesca Mandorla	32	Tardivo Serotina. <i>R. C. di B.</i> Pesca Ammirabile. <i>Targ. D. B. A.</i>		Pêche admirable. — Persique. <i>Bosc.</i> p. 493. — <i>N. D.</i> 27. — <i>D. p.</i> 31. Late Admirable. <i>Broo. T.</i> 35.			
				SEROTINA	Spicacciola bianca Ibrida a mandorla mista	Mandorla Moscadella. <i>Targ.</i>							
PESCA VERA o PESCA PUBESCENTE	GIALLA	DURACINA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Spicacciola bianco-rossa Luglienga	Burrone bianca Luglienga	9	Pesca Bianca che spica. <i>Mich. Targ.</i>	Persica fructu globoso, obscure rubente, asavissimo. Pêche Pourprée. <i>Tourn.</i> p. 624.	Avant-Pêche rouge. Madeleine rouge. — <i>Bosc.</i> p. 493.			
				SEROTINA	Spicacciola bianco-rossa Agostenga	Burrone bianco-rossa Agostenga	13	Mandorloni <i>Cap. Hort. Cat.</i> — Poppa di Venero. <i>Rè Cat.</i> Poppa di Venero. <i>Targ. D. B. Galliz.</i> — Merganzino. <i>Fisconti.</i>		Pêche de Troyes. Mignonne. — <i>Bosc.</i> p. 493. <i>N. D.</i> 4. — <i>D. p.</i> 8. — Teton de Venus. <i>Duh. Buckinghamshire Mission.</i> Broo. T. 23.			
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola bianca Sanguigna	Pesca Carola	19	Cardinale. <i>Rè Cat. di Bol.</i> — Pesca Carola. <i>Math. in Dioscor.</i>	Persica aneco quasi sanguineo. <i>C. B. Pin.</i> 440. Persica rubra. <i>Tabern. Icon.</i> 995. <i>Tournef.</i> p. 624.	Pêche Sanguignole. <i>N. D.</i> 31. — <i>D. p.</i> 43. — Black Peach of Montreal. <i>Broo. T.</i> 33.			
				SEROTINA	Spicacciola bianca Settembrina	Burrone massima o Pesca di Parigi	26	Pesche Pestinache. <i>Port. Pom. Galliz. Sanguigna. Targ.</i>	Persica fructu globoso, obscure rubente, asavissimo. Pêche Pourprée. <i>Tourn.</i> p. 624.	Pêche Royale ou Bourdine. <i>Bosc.</i> p. 493. — <i>N. D.</i> 15. et 24.			
			A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Spicacciola bianca a fior semidoppio	Pesca a fior semidoppio	27	Pesca Reale. <i>Rè Cat. di B.</i> Pesca Reale. <i>Mich. Pesca Reale Q. di C. n. 5.</i>	Persica africana Nana flore incarnato simplici. <i>Targ. Malus Persica Africana Nana flore incarnato simplici H. L. Bat.</i>	Pêche à fleur semidouble. <i>N. D.</i> 32. — <i>D. p.</i> 42.			
				SEROTINA	Spicacciola bianco-rossa Settembrina	Burrone bianco-rossa tardiva	18	Malus Persica oblongo fructu albo, medio, odoris remissi, molli carne succosa etc. <i>Cup. H. C.</i>	Persica africana Nana flore incarnato simplici. <i>H. L. Bat.</i>	Pêche Mignonne. Grosse Mignonne. <i>Bosc.</i> 493. — French Mignonne or Minion. <i>Broo. T.</i> 26.			
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Duracina giallo-puro Luglienga	Cotogna Durona Luglienga	7	Cotogna Moscadella. <i>Quad. di Cast.</i> n. 11. — Pesca Albicocca. <i>Mich. Targ.</i>	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>	Pavie algerge. <i>N. D.</i> 35. — <i>D. p.</i> 11. Persais d'Angoumois. — Old Royal George. <i>Broo. T.</i> 29.			
				SEROTINA	Duracina gialla Agostenga	Cotogna Durona massima	15	Cotogna gialla. <i>Math. in Diosc.</i>	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>				
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Duracina gialla Serotina	Selvatica gialla Durona	34	Pesche gialle. <i>Math. in Diosc.</i>	Persica omnium tardissima. . . durissima				
				SEROTINA	Duracina gialla Otobrina	Luracina capezolata di Napoli	36	Pesca a punta. — Amygd. Persica fructu magno acuminato. <i>Cat. di Nap.</i> Cotugno Napoletano. <i>Q. di Cast.</i> n. 28.	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>				
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Duracina gialla Vernina	Vernina di Napoli	38	Pesce Bitoroluto. <i>Rè Cat. di Bol.</i>	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>				
				SEROTINA	Duracina gialla Vernina	Vernina di Napoli	38	Pesce Bitoroluto. <i>Rè Cat. di Bol.</i>	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>				
SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Duracina gialla precoco	Moscadella Durona	3	Sant'Isaopa. <i>Mich. Quad. di Cast.</i> n. 29. — Persico di San Giovanni. <i>Porta Pom.</i> pag. 172.	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>	Pavie jaune. <i>N. D.</i> 36. — <i>D. p.</i> 31.					
		SEROTINA	Duracina giallo-rossa Agostenga	Durona rossa Agostenga	12	Moscadella che non spica. <i>Mich. Targ.</i>	Persica fructu magno globoso, carne dura saccharata: Pêche admirable. <i>Tournef.</i>						
	A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Duracina giallo-rossa Settembrina	Damaschina Durona Settembrina	23	Forporino Tardivo. <i>Rè Cat. di Bologna</i>	Persica fructu globoso, compresso, rubro, carne rubente. — Pêche Madeleine rouge. <i>Tourn.</i> pag. 624.	Pêche Pourprée. <i>Duh.</i> The first is Jouson's late Purple Peach. <i>Broo. T.</i> 26.					
		SEROTINA	Duracina giallo-rossa Otobrina	Damaschina Durona Serotina	29	Duracina rossa. <i>Math. in Diosc.</i>							
	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Spicacciola giallo-puro Luglienga	Cotogna Burrone Luglienga	8	Partitoja gialla. <i>Math. in Dioscor.</i>	Persica fructu globoso, compresso, rubro, carne rubente. — Pêche Madeleine rouge. <i>Tourn.</i> pag. 624.						
		SEROTINA	Spicacciola gialla Agostenga	Cotogna Burrone massima	16	Cotogna di Spagna. <i>Mich. Duracina Gialla. Rè C. di Bol.</i> — Pesche Cotogne. <i>Mat. in D.</i> — Percoche Aperitoja. <i>Port. Pom.</i>	Persica fructu magno globoso, flavescens serotino. — Pêche jaune. <i>Tourn.</i> p. 624.						
SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Spicacciola gialla Serotina	Selvatica gialla Spicacciola	33	Pesca di Vigna.	Persica fructu magno globoso, flavescens serotino. — Pêche jaune. <i>Tourn.</i> p. 624.						
		SEROTINA	Spicacciola gialla Vernina	Vernina di Napoli	37	Pesca Otobrina. <i>Mich.</i>							
	A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola gialla Giugnolina	Nocciolina gialla	8	Forporino vero primaticcio. <i>R. C. di B.</i> — Percoche tondo piccola Amygd. Persica fructu parvo rotundo. <i>Cat. del G. di Nap.</i>		Avant-Pêche jaune. <i>N. D.</i> 6. — <i>D. p.</i> 9. — Red Netmeg or Trei Peach. <i>Broo. T.</i> 24.					
		SEROTINA	Spicacciola gialla Precoco	Moscadella Burrone	4	Moscadella Cotogna. <i>Q. di Cast.</i> n. 19. Cotogna Moscadella. <i>Mich.</i>		Pêche Abricot. <i>N. D.</i> 29. — <i>D. p.</i> 33.					
	A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola giallo-rossa Agostenga	Burrone rossa Agostenga	17	Maddalena rossa. <i>Mich. Pesca ammirabile. Rè Cat. di Bol.</i>		Pêche jaune. <i>N. D.</i> 5. — <i>D. p.</i> 10.					
		SEROTINA	Spicacciola giallo-rossa Settembrina	Damaschina Burrone Settembrina	21	Settembrina. <i>Quadri di Castello</i> n. 36.	Persica Amygdaloides. <i>C. B. P.</i> Amygdalus Persico insitus. Malus Persica Amygdali figura, dulci nucleo. — Vulgo Mandorla Persica. <i>Cup. H. C.</i>	Pêche Amande. <i>Duham. Bosc.</i> etc.					
A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Spicacciola gialla Ibrida a mandorla dolce	Pesca Mandorla	21	Pesche Mandorle. <i>Mat. in Dios.</i> — Persico Mandorlo — Amygd. Persica. <i>Port. Pom.</i> — Pesca Mandorla. <i>Q. di C. Idem Mich.</i>								
	SEROTINA	Spicacciola giallo-rossa Otobrina	Damaschina Burrone Serotina	30	Pesche rosse. <i>Math. in Diosc.</i>								

QUADRO SINOTTICO

DELLE VARIETÀ DEL PESCO NOCE, O PESCO LISCIO

NOMI DELLE SPECIE		DIVISIONE DELLE VARIETÀ		NOMI TECNICI		NOMI VULGARI ITALIANI		NOMI DEGLI SCRITTORI ITALIANI DI AGRARIA		NOMI DEGLI SCRITTORI DI BOTANICA		NOMI DEGLI SCRITTORI DI POMOLOGIA	
PESCA NOCE o PESCA LISCIA	BIANCA	DURACINA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina bianca Luglienga . .	Durona liscia precoce n. 3.	Liscia bianca. Mich. — Liscia bianca. Quadri di Cast. n. 31.	Persica fructu albo, levi cortice tecto. Tournef. p. 623. — Malus persica odori fructu, levi cortice tecto. H. B. Par. — Brugnol Musqué.	The Murry Nectarine. Brookshaw P. im. Brit. L. 37				
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina verde a polpa bianca.	Novellara verde Durona 13	Pesca di Nigolara Francese. — Mich. Nigolara Francese. Quadri di Cast. n. 20.		The Clermont Nectarine. Brook 34. — Violette tardive V. D. Violette marbrée D. p. 34				
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina bianca Agostenga . .	Durona liscia violetta 7	Pesca Noce tonda. Mich. Amygdalus Persica fructu atro-sanguineo orbiculato levi. Mich. Fr. Persica fructu orbiculato, parvo atro-sanguineo cortice levi tecto. Mich. Fr. etc. Rar. Targ. D. B. p. 212. Noce tonda. Gallia. v. 3. p. 50.		Brugnol Violet. V. D. 16. Violet Musqué D. p. 29 The Old Brugnol. Brook 37				
				SEROTINA	Pesca Noce Duracina rossa tardiva a polpa bianca	Novellara rossa Durona. 11			Ford's Black Nectarine. Brook 38.				
		SPICCACCIOLA	A BUCCIA BIANCA	PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola bianca Luglienga.	Burrona liscia precoce 2			Petite Violette hâtive. Duh. — The Violette hâtive. Brook 34. — Brit. T. 27 e 31				
				SEROTINA	Pesca Noce Spicciacciola bianca meliforme.	Pesca Mela. 12	Pesca Mela. Quadri di Castello n. 22.		The Newington Nectarine. Brook 37. — Violette blanche. Duh.				
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola bianca precoce . .	Pesca Ciliegia 1	Pesca Ciliegia. Targioni Diz. Bot. p. 210. Gallizoli Elem. D. A. vol. 3. pag. 49.		Violette Cerise. V. D. n. 39. — Pêche Cerise. D. p. 35.				
				SEROTINA	Pesca Noce Spicciacciola bianca Agostenga.	Burrona liscia violetta 6	Pesca Noce lunga. Targ. p. 212.	Persica fructu praecoci violaceo, saporis vinosi. — Violette hâtive. Tournef. p. 623.	The Vermach. Brook 34. — Grosse Violette hâtive. Duh.				
			DURACINA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Pesca Noce Duracina gialla Luglienga . .	Durona liscia gialla. 5		Malus Persica fructu Juglandis uncinis corollae facie, ex viridi flavo-rubente. Nuci Persica quod nucum Juglandum faciem repere sentet. C. B. P. Nuci Persica. Math. Fulgo. Nuci Persica grossi spiriungatolida. Cup. Hort. Cath.	The Red Roman. Brook 34.			
					SEROTINA	Pesca Noce Duracina gialla a giallo puro.	Novellara gialla Durona. 10	La Novellara. Gallia. vol. III. p. 51.					
	A BUCCIA ROSSA	PRECOCE		Pesca Noce Duracina gialla Agostenga . .	Vagaloggia Durona 9	Pesche Noci Cologne. Matt. Cat. di Nap.		Gross Nectarine. Brook 38. — Brugnol jaune. V. D. 47					
		SEROTINA		Pesca Noce Duracina rossa serotina	Novellara tardiva Durona 15	Pesca Noce. Ang. V. Mich. Malus Persica fructu oblongo, partim albo, partim eleganter rubente, cute levi, tecto. Mich. Fr. Targ. Diz. B. p. 212.		Homerton's White Nectarine. Brook 38					
	GIALLA	DURACINA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola gialla Luglienga.	Burrona liscia gialla 4	La Noce grossa. Gallia. vol. III. p. 51.		Ell Rouge. Brook 34.				
				SEROTINA	Pesca Noce Spicciacciola gialla a giallo puro.	Novellara gialla Burrona. 11	Pesca della Novellara. Q. di Cast. n. 20. — Pesca Novellara. Mich. Targ. D. B. p. 212.						
			A BUCCIA ROSSA	PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola gialla Agostenga.	Vagaloggia Burrona 8	Pesca Alberges. Mich. — Pesca Alberges. Quad. di Cast. n. 7.		Violette jaune. V. D. 45. — Calvel. p. 259. — North's Scarlet Nectarine. Brook 34. — Jaune lusc. D. p. 30.				
				SEROTINA	Pesca Noce spicciacciola rossa serotina . .	Novellara tardiva Burrona 16	Noce che spicca. V. Amygdalus Persica fructu purpureo glabro. (Nobis) Targ. D. B. p. 219.	Persica fructu ex rubro, et violaceo variegato, saporis vinosi. Violette tardive, ou Pêche marbrée. Tournef. p. 624.	The Petherbrough. Brook 34. — Violette très-tardive. Pêche Noix. D.				
			SPICCACCIOLA	A BUCCIA GIALLA	PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola gialla Luglienga.	Burrona liscia gialla 4	La Noce grossa. Gallia. vol. III. p. 51.		Ell Rouge. Brook 34.			
					SEROTINA	Pesca Noce Spicciacciola gialla a giallo puro.	Novellara gialla Burrona. 11	Pesca della Novellara. Q. di Cast. n. 20. — Pesca Novellara. Mich. Targ. D. B. p. 212.					
		A BUCCIA ROSSA		PRECOCE	Pesca Noce Spicciacciola gialla Agostenga.	Vagaloggia Burrona 8	Pesca Alberges. Mich. — Pesca Alberges. Quad. di Cast. n. 7.		Violette jaune. V. D. 45. — Calvel. p. 259. — North's Scarlet Nectarine. Brook 34. — Jaune lusc. D. p. 30.				
				SEROTINA	Pesca Noce spicciacciola rossa serotina . .	Novellara tardiva Burrona 16	Noce che spicca. V. Amygdalus Persica fructu purpureo glabro. (Nobis) Targ. D. B. p. 219.	Persica fructu ex rubro, et violaceo variegato, saporis vinosi. Violette tardive, ou Pêche marbrée. Tournef. p. 624.	The Petherbrough. Brook 34. — Violette très-tardive. Pêche Noix. D.				

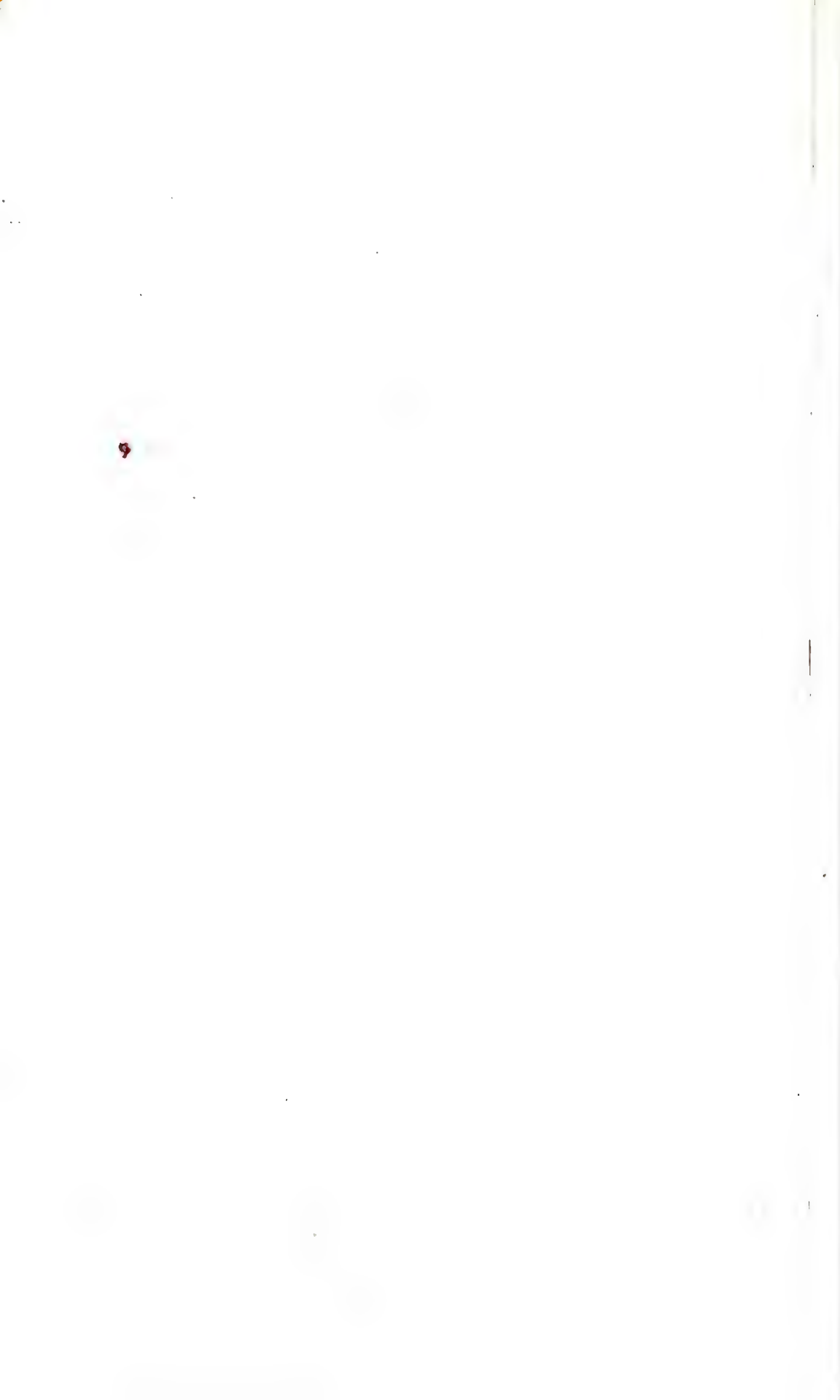
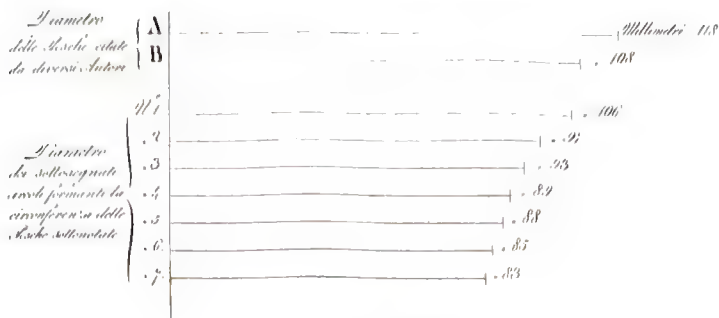


Tavola delle grandezze relative delle Resche più grosse
figurate nella *Romona* o descritte dagli Autori



A. *Ravie de Romponne* Resca descritta da Latham, come avente qualche volta la circonferenza di polli 14, ciò che rinvia al diametro di pol. 4, 3, ossia millimetri 108.
B. Resche della Carolina nell' America unita descritte dal *Geograph*, come aventi il diametro di un terzo di piede, o pol. 4, che corrispondono a millimetri 108.
vedi *Figure* e *altri*.

Carolo 1. Burrone Bianco-rossa (Agostina)	N. 13. del <i>Quinto</i> , o <i>Agosto</i> di <i>Venezia</i>	
2. Cologna Burrone Masima	N. 13. o <i>Quinto</i> di <i>Venezia</i> <i>Agosto</i> di <i>Venezia</i> <i>Carlo</i> 16.	
3. Burrone Masima bianca	N. 13. o <i>Quinto</i> di <i>Venezia</i>	14.
4. Ravie de Romponne figurate dal <i>Latham</i> <i>Tav. 2. N. 32. pag. 37.</i>		
5. Burrone Burrone Burrone	N. 16.	19.
6. Burrone Burrone bianca	N. 16. o <i>Quinto</i> di <i>Venezia</i>	11.
7. Burrone Burrone Burrone	N. 16.	11.
8. Burrone Burrone Burrone	N. 16.	11.

Questa tavola segue i *Quattro* *simboli* che devono precedere il *titolo* del *Libro*.

P E S C O
VAGA-LOGGIA DURACINA
O
PESCO-NOCE COTOGNO

A. PERSICA VAGA-LOGGIA *flore parvo, fructu glabro rotundo, epicarpo flavo-rubente, sarcocarpo flavo firmo odoratissimo, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia Duracina.*

LA VAGA-LOGGIA DURACINA è la varietà più preziosa, che si conosca nella specie delle Pesche Noci.

La sua Pianta è eguale in tutto a quelle degli altri Peschi. Io ho conosciuto dei Giardinieri, che pretendevano di poterla distinguere alle sue forme, senza vederne il frutto: ma dopo di averne esaminate delle centinaia, e di averne ripetuti molte volte i confronti, mi sono convinto che dall'abito, e dalle foglie non è distinguibile, nè dalle altre varietà dei Noci-Peschi, nè da quelle dei Peschi a lanugine.

Il suo Fiore è piccolo, e di un rosso vinoso.

Il Frutto è di una grossezza mezzana, depresso al peduncolo, tondeggiante alla cima, e distinto per il liscio brillante della sua buccia, e per il bel giallo pagliato che ne forma il fondo, e che è rotto in un lato da una sfumatura di rosso, che si carica nel concentrarsi, e si raggruppa in una macchia densa nel punto il più battuto dal Sole.

La polpa,* gialla come la buccia, è duracina, ma sugosa e delicata quando è matura, e di un gusto dolce e profumato. Essa

si distingue da quella delle Pesche-Noci comuni, per l'assenza di quel principio di acidità che pare proprio a questa specie, e per una fragranza a lei particolare.

La sua maturità è annunciata da un leggero avvizzimento, che suol comparire sulla buccia, e che è accompagnato dallo sviluppo dell'odore, e in questo stato soltanto si può sentire tutta la soavità di questo frutto.

Il nocciolo, che è anch'esso giallognolo, è attaccato fortemente alla polpa, come quello di tutte le Pesche *Duracine*, e chiude una mandorla amara, che riproduce la varietà, qualche volta quasi eguale alla madre, più spesso degenerare, e raramente migliorata.

Questo Pesco matura i suoi frutti sulla metà di Agosto. E esso è fecondissimo; e se non è danneggiato dai freddi di Primavera nell'allegare del fiore, si carica costantemente di frutti.

La sua cultura è la stessa che per gli altri Peschi, e per conseguenza esige un terreno grasso e umido e un'esposizione aperta e soleggiata.

Non è raro il vederlo riprodotto dal seme senza una variazione sensibile. È però da preferirsi il metodo dell'Innesto perchè più sicuro, e perchè è certo che conserva la varietà in tutta la sua perfezione.

La *Vaga-Loggia* che abbiamo figurata, è una Pesca Noce a polpa gialla e duracina: ne esiste però una razza che è Spicca, ed è comune negli orti di Pisa, e specialmente in quelli verso la Porta alle Piagge.

Questa Pesca somiglia totalmente alla Duracina, sia per le forme che pel colorito, ma la sua polpa, più delicata e più butirrosa, non ha il profumo di quella, e gli cede anche nel sapore.

Vi sono delle Vaghe-Loggie a buccia totalmente gialla, e molti le riguardano come una varietà distinta da questa.

Io credo che ne esista realmente una razza con i frutti costantemente e interamente gialli, e ne ho vedute a Milano e a Vienna:

ma ho osservato che la nostra Vaga-Loggia presenta sovente questo fenomeno nella medesima pianta, in cui poi si vedono le Pêsche colorite, e credo che in essa la mancanza del rosso non sia dovuta che a delle cause accidentali, che ne impediscono lo sviluppo.

In molti luoghi della Toscana questa Pesca è chiamata *Pesca Noce cotogna*, e ciò per il giallo della sua buccia e della sua polpa, il quale la rassomiglia ad una Mela che porta questo nome.

I Pisani la chiamano *Pesca della Vaga-Loggia*. Si pretende che questo nome sia derivato dal Giardino Reale della *Vaga Loggia*, situato fuori delle porte di Firenze, nel quale essa si coltivava esclusivamente, al tempo dei Gran Duchi Medici. Ora essa è rara in quel delizioso paese, e vi è conosciuta da pochi sotto il nome di *Vaga-Loggia*. La massima parte dei Giardinieri Fiorentini la chiamano *Pesca-Alberges*, e molti la dicono *Novettara*.

Questa varietà è abbondante nel Ferrarese, nel Bolognese, in Este e in molti luoghi della Romagna, e vi riesce grossa e gustosa. In tutti questi paesi essa vi è conosciuta sotto il nome di *Alberges*.

Io non l'ho mai veduta nel Genovesato, e molto meno in Piemonte. Ne ho trovate delle assai somiglianti a Milano e a Vienna, ma avendole gustate, non vi ho trovato nè il sapore, nè la fragranza di quelle della Toscana.

Quelle che ho mangiate a Milano sulla fine di Agosto erano *Spicche*, e coperte di un giallo pagliato, ma senza traccia di rosso. Quelle di Vienna, mangiate il 22 di Settembre, erano *Duracine* e totalmente gialle, ma la loro polpa, sebbene gentile, era però di poco gusto e leggerissimamente acidetta.

I Francesi hanno molte varietà di Noci-Pesche assai belle, ma quasi tutte a polpa bianca. Le gialle le ho vedute solamente in Provenza, e non ne ho mai gustata alcuna che valesse la *Vaga-Loggia*.

Quella, che descrive Duhamel sotto il nome di *Jaune lisse* al Num. 27. pl. 19, è la sola che sia della Classe di questa, ma

è molto più piccola, ed è così tardiva (matura in Ottobre), che non può prendere il gusto e la fragranza delle buone Pesche.

Nel nuovo Duhamel di M. Michel non si fa menzione di quella del suo modello, ma se ne descrive un'altra sotto il nome di *Brugnon Jaune* Num. 47. Essa però ha la buccia verdastra, colorita solo di un poco di giallo nel lato esposto al Sole, e la sua polpa, sebbene morbida e dolce, ha però un poco di acidulo.

Le *Nectarines* della POMONA BRITANNICA di *Brookshaw* sembrano tutte a polpa bianca, e dalla descrizione che ne fa questo Pomologo, non ne saprei riconoscere alcuna, che possa rapportarsi alla Vaga-Loggia Toscana.

La sola varietà che si trovi nei Pomologi oltramontani, la quale combini con questa, è il *Brugnon Jaune* di *Knoop*. Essa ha la buccia macchiata di rosso e la polpa gialla e duracina, e pare molto apprezzata per il suo sapore dolce e gagliardo.

Queste qualità sono appunto le stesse che distinguono la nostra *Vaga-Loggia*. Io però dubito assai che questa razza di Pesche possa giungere ad una certa perfezione nei climi del Nord. Esse esigono una temperatura molto calda, e se non possono godere di un Sole chiaro e costante, non sviluppano il profumo che le distingue fra tutte le Pesche.

Difatti, le più belle *Noci-Pesche Duracine* che abbia vedute sono quelle della Provincia di Valenza in Spagna, ove sono conosciute sotto il nome di *Albergidos*, e dove si distinguono per una grossezza, che supera ancora quella della Vaga-Loggia.

Questa circostanza, e il nome *Alberges* ora adottato in Italia, che senza dubbio deriva dallo Spagnolo, mi fa credere che questo Pesca dalla Spagna sia passato in Italia, ove però è ora perfettamente naturalizzato, e merita uno dei primi posti nella Classe delle Pesche.

P E S C O

MADDALENA BIANCA

A. PERSICA MAGDALENA, *fructu praecoci mediocri in apice mamillato, epicarpo flavo hinc eleganter rubente, sarcocarpo albo tenero suavissimo, nucleo subadhaerente. Vulgo Maddalena Bianca.*

LA MADDALENA BIANCA è una delle Pesche più pregevoli del suolo Italiano.

Il suo fiore ha i petali corti, e di un rosso carnicino.

Il Frutto è di una grossezza mezzana e di figura irregolare, incavato alla base, ovato verso la cima, dove finisce in una mammelletta appuntata, che le dà della grazia, e col solito solco intorno, che partendo dall'incavo del gambo, termina insensibilmente verso la punta. Questo solco, che la divide come in due lobi, è più pronunziato da una parte, e vi forma come una costa.

La buccia è sottile, punteggiata da un lato, e dall'altro chiazata di un rosso freschissimo sopra un fondo di bianco ingiallito, che le dà del rilievo, e riceve della morbidezza dalla lanugine finissima che la fa comparire come vellutata.

La polpa è bianca, gentile, sugosa, ed odorosissima. Ha un poco di acidetto, come tutte le Pesche a polpa bianca, ma questo è grazioso, e non serve che a rilevarne il sapore. La polpa non è rigorosamente nè Spiccagnola nè Duracina. Se si cerca di aprirla, come si fa delle Spiccagnole ordinarie, essa non ci si presta, ma

si scioglie in un sugo abbondante, e si disfà tra le mani. Se si taglia o si morde, essa si separa dal nocciolo, e questo resta in gran parte nudo, con gli incavi asciutti e senza polpa aderente, ma per altro con qualche filamento polposo incastrato in alcuni dei pori. Mai però si trova la polpa totalmente, e tenacemente attaccata al nocciolo, come segue nelle Duracine; e superando le migliori di queste in abbondanza di sugo, ed in finezza di tessuto senza averne la consistenza, gareggia colle Spiccagnole possedendone la delicatezza senza averne la pastosità.

Però essa si deve considerare come una razza ibrida, che tiene un mezzo fra queste due specie, ma che si avvicina di preferenza alla classe delle Spiccagnole.

Il nocciolo di questa Pesca è bislungo, piatto, fragilissimo, e quasi sempre spaccato, sicchè nell'aprirla in due parti ciascuna di queste conserva la sua metà di nocciolo. Questa circostanza l'ha fatta chiamare da alcuni *Maddalena Spaccatoia*.

La mandorla è per lo più abortita, ed in tale caso non presenta se non che una pellicola livida, contenente un rudimento di embrione. Qualche volta l'ho trovata abbonita, giammai però grossa e perfezionata.

Questa Pesca è una delle prime a maturare. Essa si mangia in Toscana verso la metà di Luglio, ossia circa la festa di Santa Maddalena, ed a questa circostanza si deve attribuire il suo nome. È comune in Firenze, a Pisa, e nel Lucchese, e non si conosce nel Genovesato dove, in quella vece alla medesima epoca, si vedono le belle Spiccagnole gialle, e le Duracine, ambe note sotto il nome di *Pesche di Savona*.

I Fiorentini conoscono questa Pesca sotto il nome di *Maddalena primaticcia*, nome che riceve ancora nel Pisano, e nel Lucchese. In alcuni luoghi è detta ancora *Poppa di Venere* a causa della sua forma; ma in generale essa conserva in quasi tutta la Toscana il nome di *Maddalena*.

Le Pomone Francesi descrivono molte Pesche sotto il nome di *Maddalena*, nessuna però corrisponde alla Maddalena Toscana. La *Madeleine blanche* N.º 8. pl. 6. e la *Madeleine rouge* N.º 10. pl. 7. di Duhamel sono ambedue a polpa bianca, ma perfettamente Spiccagnole, e sono tardive; e il *Pavie Madeleine* N.º 19 è una Duracina bianca che matura in Settembre. La sola Pesca Francese, che abbia qualche analogia colla nostra, è l'*Avant-Pêche rouge* di Duhamel N.º 2. pl. 3. ma è più piccola, ed ha una forma diversa.

Io ho mangiate, a Parigi, delle Pesche squisite, col nome di *Maddalena*, e ne ho vedute, a Montreuil, delle bellissime. Esse però erano tutte perfettamente Spiccagnole, a polpa gentile e morbidissima, ma consistente, e senza quell'abbondanza di sugo che distingue la nostra Maddalena, e che in regola non è propria che delle Duracine.

Questi caratteri si trovano egualmente nelle Pesche della Germania. Knoop ne descrive molte, che corrispondono alle Maddalene Francesi: egli però non dà questo nome che a due, (*Madeleine blanche*, e *Madeleine rouge*), e queste sono diverse dalla nostra. La bianca la dichiara una Duracina; e la rossa, che asserisce della medesima specie, la dice di polpa dura ed insipida.

A Vienna ho mangiate delle Spiccagnole, e le ho trovate assai buone, ma erano anch'esse pastose come le Pesche Francesi.

Tali pure sono quelle delle Pomone Inglesi di Brookshaw, e di Hooker. Le varietà che descrivono questi Pomologi, sono quasi tutte le stesse che quelle di Duhamel, nè ho saputo trovarvene alcuna che corrisponda alla nostra.

La Spagna Meridionale non abbonda molto di Pesche Spiccagnole, e meno ancora di Spiccagnole bianche. Ho veduto però anche di queste in Cadice ed in Valenza, ma erano tutte perfettamente Spiccagnole, e non avevano, come la nostra, la finezza ed il sugo che la fanno partecipare delle due specie.

Quindi io credo che questa varietà si possa considerare come una razza Italiana, e come una delle Pesche più preziose della nostra Pomona.

Bisogna procurarsela coll'innesto. Il suo seme è quasi sempre obliterato, e perciò deve essere difficile il vederlo germogliare. D'altronde, quand'anche ciò succedesse, è da dubitarsi se si otterrebbe una razza della bontà di quella già acquistata.

Io mi riservo a parlare della sua coltura nel Trattato del Pesco. Osserverò solo, per ora, che tutti i Peschi amano un terreno umido e sostanzioso, e che la Maddalena non si perfeziona che in un terreno di giardino.

PESCO ALBERGES

A. PERSICA ALBERGES, *fructu aestivo parvo, epicarpo glabro albescente maculisque rubris consperso, sarcocarpo albo gratissimo, nucleo non adhaerente. Vulgo Pesca Alberges.*

LA PESCA ALBERGES è una Nocc-Pesca Spiccagnola a polpa bianca.

L'albero nulla presenta che lo distingua da quello degli altri Peschi. Il fiore ha i petali corti e di color rosso vinato, e il suo Frutto è il più piccolo di tutte le Pesche, dopo la *Pesca-Ciliegia*. La buccia liscia, come in tutte le Pesche-Noci, ha il fondo di un bianco di Albicocca, ed è variegata graziosamente da una spruzzatura di rosso carnicino, che da un lato ci fa delle macchiette, ma non le dà quel rilievo, che ordinariamente dal rosso vivo ed unito, risulta così brillante nelle Pesche-Noci.

La polpa è bianca e gentile, e non ha l'acido delle Noci-Pesche, ma non ha neppure il gusto nè il profumo delle Vaghe-Logge: essa si spicca dal nocciolo, che è rilevato e tondo.

Questa varietà matura in Agosto. Quantunque assai pregevole per la sua bellezza, è pure molto rara in Toscana. Io l'ho veduta solamente in Pisa nel giardino del fu Sig. Filippo Mazzei, il quale aveva raccolta un'interessante e rara collezione di alberi Drupiferi e Pomiferi, che attualmente si conserva dalla di lui Figlia.

Questa Pesca è sconosciuta in Liguria, e non l'ho veduta nè a Vienna nè a Parigi, ove ho fatta diligente ricerca di tutto ciò che

vi si coltiva di più scelto in genere di frutti. Non saprei neppure riconoscerla in alcuna delle varietà descritte nelle Pomone di quelle Nazioni.

Il nome di questa Pesca l'annunzia per una razza proveniente dalla Spagna. Bisogna però osservare che in quel paese il nome di *Albergidos* è usato per esprimere le Noci-Pesche in genere, e che in molte parti d'Italia esso è stato adottato per certe varietà più pregiate, come quella della Vaga-Loggia. Potrebbe anche questa nostra Alberges, essere stata ottenuta in Italia da un nocciolo di Pesca-Noce comune, e distinta con questo nome, per qualche grado di somiglianza.

Io posso assicurare che non ne ho mai vedute nè a Cadice nè in Valenza, ove mi sono trovato alla stagione delle Pesche.

Non so se l'individuo del Giardino Mazzei sia una pianta di seme, o sia un innesto, e credo che col seme se ne potrebbero ottenere degli analoghi. Per altro consiglio di moltiplicarlo coll'innesto, perchè questo è il solo mezzo di assicurarsi della varietà senza cangiamento.

PESCO CAROTA

A. PERSICA CAROTA *fructu magno aestivo, epicarpo rubro dense pubescente, sarcocarpo tenero, succo sanguineo, nucleo non adhaerente. Vulgo Pesca Carota.*

IL PESCO CAROTA è la varietà la più singolare della specie Pesco.

La pianta nulla ha che la distingua dalle altre varietà, sia nelle foglie, sia nei fiori; ma il suo frutto ha un colore così diverso da quello delle altre Pesche, che fissa l'attenzione anche dei più indifferenti.

La Pesca Carota è grossa, tondeggiante, ben tornita, e leggermente marcata da una parte dal solito solco, continuato dalla base alla cima.

La sua buccia, trasparente come in tutte le Pesche, e perciò senza colore proprio, è vellutata da una peluria densa e bianchiccia, la quale smorza il rosso sanguigno che riceve dal sugo, e la rende come grigia.

La polpa, naturalmente pastosa, non è senza delicatezza, ma ha un poco di acidulo, e non ne è compensata abbastanza dal sapore grato sì, ma piuttosto debole. Il nocciolo, che è grosso, e di color rosso scuro, si stacca interamente dalla polpa.

Questa Pesca non è delle più pregevoli per la bontà, e per la bellezza, ma la sua singolarità consiste nel colore. Si è creduto da alcuni che questo colore potesse essere carattere sufficiente per farne una specie distinta, giacchè pare che sia costante nella riproduzione. È facile però l'avvertire che in tutte le Pesche il sugo ha una tendenza al rosso, il qual colore è più o meno sviluppato

Pesco Carota

PESCO CAROTA

secondo le diverse modificazioni della loro organizzazione, e che perciò l'integrità di un tal colore non può formare un carattere specifico. Di fatto, se si esamina bene, si riconosce che la Pesca Carota non è in sostanza che una *Spiccagnola a polpa bianca*. È vero che il bianco non vi si distingue, perchè è mascherato dal color del sugo che è di un rosso così carico che lo investe interamente; ma l'intrinseco delle fibre polpose è realmente bianco, e tale si vede nei filamenti terminali per cui si attaccano al nocciolo.

Dunque essa non è che una varietà a sugo sanguigno, la quale è regolarmente perpetuata dal seme, ma che può variare e perdere il suo colore nel riprodursi, siccome lo ha acquistato con questo mezzo. Infatti, il seme non la rinnova mai tale e quale, ma la modifica in molte varietà secondarie, che per lo più conservano le qualità proprie della razza, ma che diversificano poi nelle forme, nel volume, nella delicatezza della polpa, e nell'intensità del colore.

Quindi ne vengono le tante Pesche a sugo-sanguigno che si trovano in tutti paesi, e che sono generalmente piccole, o mediocri.

Quella che si è figurata è la più bella che abbia veduta, e mi è stata favorita dall'egregio Sig. Professore Targioni Tozzetti, il quale ne coltiva la pianta nell'Orto agrario di Firenze.

Se ne trovano delle egualmente belle e in grande abbondanza verso Grosseto, e nel Lago Maggiore a Domo-di-Ossola. In quei due paesi questa razza vi è comune e vi prende una grossezza più che ordinaria. Essa era già molto stimata in Toscana al tempo del Mattioli, il quale la descrive sotto il nome di *Pesca Carota*.

Quelle da me vedute nel Genovesato e nel Piemonte, ove si conoscono sotto il nome di *Pesche sanguigne*, sono tutte piccole, e più curiose che buone. Esse corrispondono alle *Sanguignoles*, e alle *Druselles* dei Francesi, descritte da Duhamel al N.º 41. e ripetute dal nuovo Duhamel al N.º 31.

La *Cardinale* di questo Pomologo è la sola che si avvicini alla nostra *Pesca Carota*, ma secondo la descrizione ch'egli ne fa, e la

PESCO CAROTA

figura con cui l'accompagna, essa le è molto inferiore e in bontà ed in grossezza. Forse è la medesima della *Sanguignola* di Knoop, che quest'Autore descrive come un frutto di prezzo, ma che nel clima del Belgio giunge di rado ad una perfetta maturità.

Tutte queste varietà sono *Spiccagnole*. È ben singolare che nessuno ne abbia mai descritte delle *Duracine*. Ne debbono però esistere anche di queste, poichè si osserva che ambe le specie si modificano sempre nelle medesime varietà, sebbene non sempre nel medesimo grado di bontà, e di bellezza.

I Dilettanti che desiderano arricchire il loro giardino della bella varietà Toscana, devono acquistarne le piante a Firenze. Il seme ne potrebbe procurare delle analoghe, e anche delle più belle; ma questa riescita è rara, e perciò è più sicuro il perpetuarla coll'innesto.

PESCO-NOCE

A FRUTTO VIOLETTO

A. PERSICA VIOLACEA, *flore parvo, fructu medio aestivo, epicarpo glabro flavo-violaceo, sarcocarpo albo delicato nucleo non adherenti succo grate-acidulo .*
Vulgo Pesca Violetta.

IL PESCO VIOLETTO è un *Pesco-noce* a frutto spiccagnolo, il quale si distingue dagli altri di questa specie pel violaceo vivo, che ne cuopre la buccia .

La sua Pianta è vigorosa e fecondissima. I suoi rami non diversificano da quelli delle altre razze, come non ne diversificano neppure le foglie .

I Fiori hanno i petali corti, e spiccano pel carnicino carico che, nella specie dei Peschi, distingue la massima parte delle razze gentili .

Il Frutto, che è il più grosso fra le Pesche-noci, è tondo e ben tornito . La sua buccia, liscia e come lucente, è colorita di un violaceo carico, il quale cuopre quasi per intiero il bianco-giallognolo, che forma il fondo del suo colore .

La polpa è bianca, delicata, e piena di sugo, ma con una vena di acido, che però non è disgradevole: essa si spicca dal nocciolo, che resta come asciutto, e presso del quale si tinge di un rosso violetto analogo a quello della buccia .

Il nocciolo, che è grosso e tinto di un rosso fosco, chiude una mandorla amara, che per lo più è pienamente formata .

Pesco-Noce Violetto

PESCO-NOCE VIOLETTA

Questa Pesca matura in Agosto: essa è una delle più belle fra le Pesche-noci sia per le forme che pel colore, ma non vale le razze a polpa-gialla per il sapore, e specialmente la *Vaga-loggia*: è però molto apprezzata dagli Amatori per la facilità con cui allega, per la sua grossezza, e per il suo colorito.

Coloro che amano di avere la razza in tutta la sua identità devono moltiplicarla col mezzo dell'innesto: il suo nocciolo però la riproduce qualche volta quasi senza cangiamento, onde è bene procurarsene ancora di seme.

La coltura di questo PESCO non è diversa da quella degli altri: ama un terreno grasso e sostanzioso, e vuol esser diradato quando si carica troppo: esso viene benissimo posto in ispalliera, ma prospera egualmente tenuto in libertà.

Il PESCO Noce-Violetto è coltivato in Toscana, ma solo dagli Amatori: è una Pesca che si vede di rado nei mercati: ne ho trovate delle bellissime a Pisa nel Giardino Scotti, in quello del Sig. Massei, e in un'orto de' Bagni di S. Giuliano: il Sig. Geri la coltiva nel Giardino di Boboli.

Non se ne trovano nel Genovesato, ne' sui mercati, nè presso i Giardinieri; siccome non se ne vedono in Piemonte, ove l'ho ricercata inutilmente, e presso i fruttaioli e nei Giardini degli Amatori di Frutte gentili.

I Francesi hanno molte varietà di Pesche-noci, e questa tiene uno dei primi posti fra loro. Ne ho vedute delle assai belle a Lione, e so che se ne coltivano delle eccellenti a Dijon e in altri paesi. Duhamel la descrive sotto il nome di *Grosse Violette hâtive* al N. 33. Pl. XVI. Fig. 1, ed è riportata dal nuovo Duhamel al N. 41. sotto il medesimo nome.

Questa Pesca deve esser rara in Germania, perchè ama i climi caldi e meridionali. Knoop la descrive sotto il nome di *Brugnon noir*, ma non ne fa gran caso, e dice che nel clima del Belgio essa matura difficilmente.

PESCO-NOCE VIOLETTA

Gli Inglesi coltivano molte varietà di Pesche-noci: esse riescono assai bene in quel clima mediante le grandi cure con cui le tengono, e vi sono molto apprezzate. Non saprei precisare la varietà che corrisponda alla nostra Violetta, ma ho riconosciuto che fra le sei *Nectarines* figurate nella *Pomona Britannica di Brookshave* ne sono tre che ne hanno i caratteri. Nella *Pomona Londinensis di Hooker* non ne figurano sin'ora che due: la prima si trova nella terza Dispensa al N. 15. sotto il nome di *Nettarina Violetta Primaticcia* (The Violet hâtive Nectarine), e la seconda nella quinta al n. 29. sotto il nome semplice di *Nettarina* (The Vermash Nectarine). Osservo però che la prima, quantunque indicata col nome di *Violetta*, è descritta e figurata come una *Pesca-noce a buccia rossa*, e che la seconda è figurata come una vera *Noce Violetta* ancorchè non porti che il semplice nome di Pesca-noce (Nectarine).

Questa pare la stessa che si trova descritta da Forsyth nel suo trattato della coltura dei Frutti sotto il nome di *Nettarina Violetta* (Num. 10.)

Nessuna di tutte queste Pesche presenta, nelle tavole in cui sono figurate, la grossezza della Violetta Toscana; tutte però ne hanno i caratteri, e per conseguenza io le credo la medesima cosa, dipendendo spesso il volume dalla località e dalla cultura.

I Cataloghi dei *Semenzisti* Francesi fanno molta mostra di questa razza di Pesche, che registrano sotto il nome di *Pêche Violette*, e qualche volta di *Brugnon Violet*.

Bisogna però osservare, che la *Pêche Violette* è una *Noce Spicagnola*, e che il *Brugnon* è una *Noce Duracina*.

Coloro che desiderano la prima non hanno bisogno di ricorrere ai *Semenzisti* di *Chambery*: ne troveranno in Toscana delle più belle.

Quanto poi alla seconda, si può far venir di Oltramonte, poichè non so se in Italia se ne coltivi alcuna varietà, che meriti di far parte di una Collezione scelta.



P E S C O

POPPA DI VENERE

A. PERSICA SATIVA, *flore parvo, fructu maximo in apice mamillato estivo, epicarpo pubescente partim e-viridi-albicante partim eleganter-rubente, sarcocarpo albo nucleo non adhaerente in ore liquescente, gustu gratissimo. Vulgo Poppa di Venere.*

LA POPPA DI VENERE è la più bella delle Pesche spiccagnole a polpa bianca.

Il suo Fiore ha i petali corti e di un bel colore di carne.

Il Frutto è grosso e tondeggiato, ed è finito da una punta che vi esprime come un capezzolo: la buccia, biancastra nel fondo, è colorita da un lato da un bel rosso paonazzo; e la polpa è bianca, spiccagnola, e piena di sugo.

Tale è la Pesca che conosciamo ora in Italia sotto il nome di *Poppa di Venere*.

Essa è antichissima nella nostra Penisola, e si trova descritta dal Micheli sotto il nome di *Pesca Lucchese*, e figurata nei Quadri della R. Villa di Castello presso Firenze al N. 10.

Tali non sono però identicamente tutte le Pesche che si conoscono in Italia ed Oltramonte sotto di questo nome.

Come esso è derivato dalla mammelletta che si vede sulla cima di questa Pesca, e forse ancora dai lobi che vi forma la sutura da cui è tagliata, così tutte le Pesche in cui si sviluppa questo carattere, hanno ricevuto indistintamente nei diversi paesi in cui si sono formate, questo medesimo nome.

Pesco Poppa di Venere

PESCO POPPA DI VENERE

Molte però sono le varietà in cui si trova la mammelletta, e che si dividono in lobi: esse sono tutte *Spiccagnole*, e a *polpa bianca*, non vedendosi mai la punta mammellata nelle *Duracine*, nè nelle *Spiccagnole* di *polpa gialla*; ma non tutte sono egualmente grosse, egualmente colorite, e di polpa così gentile.

Perciò la Poppa di Venere offre, nei diversi Paesi in cui è coltivata, un'infinità di picciole modificazioni di forme, che confondono facilmente coloro che vogliono trovare nelle Pomone il loro frutto identico tal quale lo vedono nel proprio giardino.

Quella che abbiamo figurata è una delle più preziose che si conoscano.

La sua grossezza e il suo colorito la distinguono fra le altre in bellezza; poche poi possono gareggiare con essa per la bontà.

È gentile, butirrosa, liquescente, e piena di sugo: ha un poco di acidulo, ma se è ben matura, esso non serve che a rilevarne il sapore.

Il suo nocciolo è sempre rosso, e la polpa che lo circonda, sebbene bianca, prende presso di questo un atmosfera di rosso paonazzo da cui resta raggiata in un modo grazioso.

Il Campione che ha servito alla Pomona è stato preso nel Giardino del Palazzo Scotti a Pisa, ma non è difficile trovare questa varietà nei semenzai di Firenze: essa è estesa egualmente in quasi tutta l'Italia, ove si modifica in molte razze secondarie più o meno grosse, più o meno colorite, ma sempre eccellenti.

Tutte le Pomone Oltramontane descrivono la Poppa di Venere, e tutte la descrivono come una *Spiccagnola a polpa bianca*: essa però figura anche in quelle con delle diverse dimensioni e con delle modificazioni di forme e di colorito, e per conseguenza non ve ne è alcuna che si somigli perfettamente con le altre, e che si possa rapportare identicamente alla Pesca Toscana.

PESCO MELA

A. PERSICA MALI-FORMIS, *fructu medio irregulari aestivo, epicarpo glabro opaco pallide-lutescente rubeis maculis asperso, sarcocarpo albo succo subacido. Vulgo Pesca Mela.*

IL PESCO MELA è un *Pesco-Noce Spiccagnolo a polpa bianca*, il di cui frutto si distingue da quelli di tutte le varietà conosciute, per il colore singolare della sua buccia.

La Pianta non presenta cosa alcuna che la diversifichi dagli altri Peschi.

Il Frutto però è singolarissimo. La sua forma è irregolare, e come un poco appiattita, e la sutura, che la taglia, è così pronunciata, che ne rileva ambo i lobi, e uno maggiormente dell'altro.

La buccia ha il liscio delle Pesche-Noci, ma questo è come opaco, e prende un certo pallido che dà fra il verde e il giallo, e che è punteggiato da uno spruzzo di sanguigno sbiancato, che la somiglia a una mela.

La polpa è bianca e sugosa, e si spicca dal nocciolo, il quale resta perfettamente nudo ed asciutto. Il suo sugo è gustoso, ma acidulo come quello delle Pesche-noci comuni.

Tutti questi caratteri l'annunziano senza equivoco per una Pesca-noce; ma non si può negare che l'epiteto di *Mela* non le sia stato dato con ragione, poichè la sua buccia ha veramente l'aspetto e il colore di quella delle Mele.

Questa Pesca non è senza pregio, avendo della delicatezza, e del profumo; ma è così singolare pel suo aspetto esteriore, che,

Pesco Mela

PESCO MELA

quand'anche fosse meno gentile, non si potrebbe escludere da una collezione.

Essa è ancora rarissima: io non l'ho veduta che in Pisa nel giardino del Sig. Mazzei.

Nessuna delle Pomone, che io conosco, offre una Pesca che si possa rapportare a questa. Ho esaminate con attenzione tutte le descrizioni e le figure che si trovano in tali opere, nè vi trovo un solo indizio dei caratteri che la distinguono.

Sembra che quella del Sig. Mazzei sia una pianta d'innesto, ed è bene il moltiplicarla con questo metodo. Sarebbe però interessante per la Pomologia il porre il seme, e seguirne i fenomeni.

P E S C O

VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

O

PESCO-NOCE COTOGNO SPICCAGNOLO

A. PERSICA VAGA-LOGGIA, *flore parvo, fructu glabro, epicarpo flavescence, rubea maculaque velato; sarcocarpo flavo, nucleo non-adherente, carne tenera, delicata, odoratissima, succo dulci suavissimo. Vulgo, Vaga-Loggia spiccagnola.*

LA VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA è un Pesco-noce, la di cui polpa, gialla come la buccia, si spicca dal nocciolo.

Non descriverò la sua pianta, perchè non presenta caratteri, che la distinguano dagli altri peschi.

Il suo fiore è di quelli, che hanno i petali corti, coloriti di un carnicino chiaro, e che non si spiegano che dopo che li stami sono sbocciati.

Il frutto non ha una grossezza ben distinta, ma è aggraziato nelle sue forme, ed è quasi sferico. La solita suttura, che lo taglia da un lato, è appena sensibile, e perciò non ne rileva quasi punto i lobi: la base, ov'è impiantato il picciuolo, sebbene un poco compressa, si arrotondisce però colle labbra dell'incavamento, che sono rilevate. La cima finisce in una specie di punta, che è un

Pesco Vaga-Loggia Spiccagnola

PESCO VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

residuo del pistillo, ma questa è picciolissima, e non ne altera la rotondità.

La sua buccia è liscia e lucente come in tutte le Pesche-noci, ed è coperta di un bellissimo giallo, rilevato appena da una leggiera sfumatura di rosso, che lo rende più grazioso.

La polpa è gialla e si spicca dal nocciolo, a cui non è aderente quasi punto, sicchè lo lascia asciutto e nudo, e solo sparso di poche filamenti fibrose, che qualche volta vi restano nello staccarla.

La sostanza di questa polpa è butirrosa e gentile come in tutte le spiccagnole, e, sebbene non si sciolga interamente in sugo come quella delle Maddalene, non è però asciutta, nè manca di morbidezza. Il suo gusto poi ha un rilievo particolare: privo affatto della solita vena di acido, che domina nella specie delle Pesche-noci, prende un zuccherino così gentile che si direbbe profumato. Difatto nel mangiarla si sente l'odore particolare, che distingue le Pesche-noci, e questa sensazione, che pare propria solo all'odorato, si comunica anche al palato, o almeno si confonde in maniera con quella del gusto, che non si saprebbe distinguere.

Queste proprietà ne fanno uno dei frutti i più squisiti, che possano ornare un pometo.

Bisogna però aver la precauzione di coglierlo nel punto di maturità massima. Le altre pesche riescono grate ancorchè sieno un poco acerbe, ma queste non soffrono mediocrità: se non sono maturissime non sviluppano il loro sugo, nè acquistano quel profumato che ne forma il merito: esse vogliono avvizzire sulla pianta, ed è da un certo leggiero raggrinzamento nella buccia che si conosce il loro stato di vera maturità.

La Pesca-noce spiccagnola gialla è conosciuta in tutta l'Europa, e si ritrova in tutte le Pomone. Non dappertutto però essa spiega le medesime proprietà. Pare che ami i climi caldi, e non

PESCO VAGA-LOGGIA SPICCAGNOLA

è che in questi che sviluppa il profumo particolare, e il gusto che la caratterizza. Le migliori che abbia mangiate sono quelle del Pisano, ove sono conosciute sotto il nome di *Vaga-loggia*. La sua coltura non differisce da quella degli altri peschi: bisogna coltivarla in terreno di giardino, e in un'esposizione aprica. Il seme la riproduce sovente senza degenerazione; ma l'innesto è il mezzo il più sicuro per propagarla nella sua identità.

P E S C O

COTOGNO DURACINO

PRIMATICCIO

A. PERSICA, *fructu pubescente, pulpa flava, nucleo adherente, praecoci; epicarpo lutescente, maculaeque rubea velato; sarcocarpo carnosio, firmo sapidissimo, gratissime odorato. Vulgo, Cotogna Duracina Primaticcia.*

Cotogna Sant'Jacopa. Quadri della R. V. di Cast. n. 9.

Sant'Jacopa. Mich. Manusc. n. 34.

Persico di San Giovanni. Porta, Pomar. p. 172.

La PESCA COTOGNA DURACINA offre molte varietà che portano tutte i due caratteri proprj a questa classe di pesche, cioè il color giallo della polpa e la sua aderenza al nocciolo, ma che si distinguono fra di loro mediante alcune modificazioni secondarie che le dividono in più razze diverse.

Il *Cotogno primaticcio* si presenta il primo, e si distingue specialmente per la sua precocità.

I suoi fiori hanno i petali corti e di un color carnicino.

I suoi frutti, di una grossezza ordinariamente mezzana, non acquistano mai il volume delle *Cotogne agostane*, ma se sono in buon terreno e diradati, non lasciano di venir molto belli.

La loro forma è tondeggiante e regolare, e la sutura che gli taglia da un lato è così poco sensibile che quasi non si distingue.

Pesco Cotogno Duracino

PESCO COTOGNO DURACINO

La buccia non è liscia, ma fa distinguere appena la lanugine leggerissima che la vela: essa è coperta di un bel giallo chiaro, sfumato dalla parte del Sole di un rosso leggero, che si carica un poco nella maturità.

La polpa, ch'è moltissimo aderente al nocciolo, è compatta e carnosa, ma fina e saporitissima: essa non si scioglie in bocca come nelle *Cotogne agostane* e nelle *Duracine bianche*, ma non è senza sugo; e questo ha un sapore rilevato, e un aroma che la rende preziosa.

Nei paesi di una temperatura media, questa Pesca matura sulla fine di luglio, e perciò si chiama *Sant' Jacopa*: essa si vede anche prima nei paesi più caldi, e il Porta dice che a Napoli si mangia sulla fine di giugno, circostanza che le ha fatto dare in quel paese il nome di *Persico di S. Giovanni*.

È vero che è prevenuta dalla *Nocciolina bianca*, la quale matura in giugno, e che io ho mangiata sovente prima della *San Giovanni*: ma questa è una pesca poco conosciuta e riguardata come un frutto di capriccio coltivato per curiosità piuttosto che pel suo merito: quindi la *Cotogna Duracina* è considerata da pertutto come la prima a comparire.

Le sole pesche che si vedano nel tempo della *Cotogna Duracina*, sono le due *Maddalene*, ossia la *Spiccagnola bianca* e la *Spiccagnola gialla* precoci: ma in parità di circostanze io ho sempre veduto la *Duracina gialla* maturare anche prima di quelle.

Oltre al merito della precocità, la *Cotogna Duracina* ha il vantaggio di resistere ad un lungo trasporto senza guastarsi, e di finire la sua maturazione nei cesti; cosicchè non solo non perde del suo gusto nel viaggio, ma ne sviluppa anzi qualche poco.

Bisogna però convenire che questa maturità artificiale è molto imperfetta, e che le pesche del commercio hanno spesso bisogno della qualità di precoci per essere gradite dai palati gentili.

PESCO COTOGNO DURACINO

Egli è in grazia dell'abuso di coglierle acerbe per renderle suscettibili di un trasporto un po' lungo che queste pesche non sono pregiate quanto lo meritano: coloro però che le raccolgono nei proprj poderi, e che le lasciano venire sulla pianta alla loro piena maturità convengono che queste pesche, senza mancare di sugo nè di delicatezza, possedono un sapore che poche possono eguagliare, e hanno un aroma che non si trova in alcun'altra.

La *Duracina Cotogna* è conosciuta da tutti i pomologi, ma la varietà precoce non si coltiva che ne' paesi meridionali e sembra che non riesca bene che in essi: io non l'ho mai veduta a Parigi, e la credo rara in Piemonte ed in Lombardia: l'ho trovata abbondantissima e squisita in Valenza, in Malaga, ed in Cadice, e ne ho mangiate delle buone anche in Provenza; ma in nessun luogo l'ho veduta in tanta abbondanza e di tanta perfezione come nel Genovesato e specialmente in Savona.

Duhamel non ne descrive alcuna che si possa rapportare esattamente alla *Cotogna precoce*: L'*admirable jaune* N. 36. e la *Pavie jaune* n. 31. che dice portate a Parigi dalla Provenza, sono certo della specie delle *Cotogne duracine*, ma non sono precoci, e non hanno le proprietà della nostra. Io trovo il medesimo vuoto nelle Pomone Inglesi e nelle Tedesche, e dubito perciò che questa varietà sia poco conosciuta in quei climi: forse essa non vi gode della riputazione che ha fra di noi attesa la difficoltà della sua riuscita: ma questa difficoltà non può aver luogo nello Stato Veneto e nella Toscana dove dovrebbe riescire a perfezione e dove merita di esser più conosciuta.

La *Duracina precoce* riesce raramente di seme: bisogna perciò moltiplicarla coll'innesto: la sua pianta non dura molto, ma produce assai o quasi costantemente, sicchè per conservarla e per averne dei frutti scelti è necessario diradarli poco dopo la loro allegagione: questa fecondità diminuisce per lo più in proporzione che l'albero invecchia; ma qualche volta invece essa si manifesta

PESCO COTOGNO DURACINO

straordinariamente nelle piante di una certa età, e allora è foriera di una morte vicina. Il diradamento in questo caso può evitarne la perdita immediata, ma è raro che la ritardi per molti anni.

Questa varietà ama, come gli altri Peschi, un terreno grasso ed umido; ma vuole nel medesimo tempo un'esposizione calda ed aprica, e non è che in questa che sviluppa il suo sapore e il profumo che la distingue.

PESCO-NOCE

SPICCAGNOLO GIALLO

A BUCCIA PAONAZZA

A. PERSICA, *fructu glabro, pulpa flava, nucleo non adhe-
rente; epicarpo lucido, lutescente, maculisque vio-
laceis velato, pulpae tenacissimo; sarcocarpo flavo,
butyroso, sapidissimo, suavi odore donato. Vulgo ,
Noce-Pesca spiccagnola gialla a buccia paonazza.*

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLO a polpa gialla e a buccia paonazza è una delle varietà che si accostano alla *Vaga-Loggia Toscana*, ossia alla *Noce spiccagnola gialla*, e non ne diversifica alla vista che nel color della buccia, il quale nella *Vaga-Loggia* è di un giallo puro qualche volta sfumato di rosso, e che in questa è coperto di un violaceo leggiero che la somiglia un poco alla *Pesca-Noce violetta*, ossia alla *Noce spiccagnola bianca*.

Il suo albero non si distingue punto da quello delle altre varietà: la sua foglia è affatto la medesima, e il fiore ha i petali corti, e coloriti di un carnicino carico come negli altri *Noci-Peschi a polpa gialla*.

Il frutto è il solo che costituisca la differenza di questa razza. Quando è acerbo non si distingue quasi dalle altre pesche di questa specie; e il Lettore vedrà nella figura che abbiamo unita nella tavola a quella del frutto maturo, che nello stato di acerbità, egli somiglia molto al frutto del *Noce* (*Nux juglans*. Lin. 1446.) e

Pesco-Noce spiccagnolo giallo

PESCO-NOCE SPICCAGNOLO GIALLO

troverà in ciò la ragione del nome che si è dato in Italia alle *Pesche di buccia liscia*.

Ma, in proporzione che si accosta alla maturità, egli si distacca dalle *Noci* colle quali non ha alcuna analogia, e sviluppa i caratteri che lo mettono nella classe dei *Peschi*, conservando solo il liscio proprio alla sua buccia, diversificato però da quello della *Noce*, mediante i colori di cui si cuopre.

Il verde vivo, che distingueva questa parte esteriore del frutto, si tinge a poco a poco di giallo, e dalla parte del Sole si cuopre, a macchie, di un rosso paonazzo, che si distende e si addensa in proporzione che avanza in maturità e che forma, colla trasparenza del giallo, una specie di marmorato assai grazioso.

La polpa è gialla, di un tessuto gentile e butirroso, ma più consistente di quello delle *Spiccagnole pubescenti* e più abbondante di sugo, e il suo sapore è rilevato da un leggiero acidetto, e da un principio di aroma assai grato, il quale però non eguaglia quello delle *Vaghe-Loggie*: essa non è aderente al nocciolo, il quale è grosso, colorito di un giallo somigliante a quello della polpa, ma più bruno, e che nell'aprirsi del frutto si distacca e resta nudo ed asciutto.

Questa *Noce-Pesca* matura in Agosto, ed è uno dei buoni frutti della stagione. È inferiore certo alla *Spiccagnola gialla*, o *Vaga-Loggia*, ma è più gustosa della *Pesca Violetta* e di tutte le altre *Noci-Pesche Spiccagnole a polpa bianca*.

È difficile il poter determinare quale delle *Pesche-Noci* descritte dai Pomologi oltramontani corrisponda a questa, poichè le loro descrizioni non sono abbastanza precise per stabilirne il confronto con sicurezza. Dal loro contesto però si può congetturare che se non è sconosciuta fra loro vi è però rarissima, giacchè le *Violettes* dei Francesi e le *Nectarines* degl'Inglesi, quali si trovano nelle descrizioni dei loro Pomologi, sembrano quasi tutte a polpa bianca: io non ve ne ho saputo riconoscere alcuna a polpa gialla, fuorchè le *Brugnons*, ossia le *Pesche-Noci duracine*.

PESCO-NOCE SPICCAGNOLO GIALLO

Mi sento nello stesso imbarazzo per trovare questa varietà negli Agronomi Italiani, perchè più laconici ancora degli Oltramontani in punto a frutti; e perciò non ardisco rapportarla ad alcuna delle *Pesche-Noci* dei Quadri della R. Villa di Castello, e del Micheli: ma posso assicurare che l'Italia Meridionale è piena di queste Pesche, e che non sono ignote neppure in Toscana e nella Lombardia: esse sono rare nel Genovesato, ma vi si conoscono, ed io ne possedo alcune piante.

La coltura del *Pesco-Noce spiccagnolo giallo* non differisce da quella degli altri Peschi: ama solo un'esposizione più aprica dei *Peschi pubescenti*, o almeno è solo in tali situazioni che il suo frutto acquista il profumo proprio di questa specie, e che perviene alla perfezione di cui è suscettibile.

Nel resto egli esige un terreno grasso e umido, poichè la siccità è il nemico maggiore di tutti i Peschi.





Pesca Nove Spicagnola Bianca.

Quadrata del vero da Domenico Del Rio in Genova

Scissa in Firenze da Luigi Gherardini

PESCO NOCE

SPICCAGNOLO BIANCO

A. *PERSICA PSILLIDERMIS*, flore amigdalino, fructu glabro, pulpa alba, nucleo non-adherente; epicarpo lucido, ex luteo-albescente, maculaeque corallina micante; sarcocarpo albo, aquoso, succo acidulo.
Vulgo, Nocc-Pesca spiccagnola bianca.

Nuci-Persica. *Pesche noix*. Cur. Stheph. Pomar. p. 63.

Nuci-Persico. Porta. Pomar. p. 175.

Persiche-Noci. Tanara Lib. 5. p. 394.

Violettes. *Pêches Violettes*. Duhamel e Knoop. ec.

Nectarines. Miller. Forsyth. cc.

La PESCA-NOCE SPICCAGNOLO BIANCA è uno dei frutti i più belli a vedersi e dei più mediocri a gustarsi.

La pianta non si distingue da quelle degli altri Peschi, ma i suoi fiori a corolla grande e appena sfumata di rosso come quelli del mandorlo, la diversificano dai *Peschi-noci a polpa gialla* che gli hanno più rossi e a petali appena visibili.

I Frutti sono tondi, e per lo più ben torniti, spesso mammellati alla cima, e mai molto grossi. La loro buccia è cerea nel fondo e di un cereo chiaro, ma è rilevata da un corallino vivo che rileva moltissimo sul liscio del fondo, e le dà un aspetto brillante.

La polpa non corrisponde a quest'apparenza. È floscia, sugosa, ed acidula, e non può stare al confronto delle *Pesche gialle*

Pesco Noce spiccagnolo bianco

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

di alcuna specie; ma ha un poco di profumo ed è migliore di quella della massima parte delle *Pesche spiccagnole bianche* a buccia lanuginosa che provengono di seme: essa è bianca, ma si tinge di un rosso vivo presso al nocciolo, il quale è bruno e non adere alla polpa, e la sua mandorla non differisce da quella delle altre pesche.

I paesi meridionali d'Italia abbondano sommamente di queste pesche. Esse si sogliono moltiplicare di seme, perchè, essendo tipi, è raro che vi degenerino: presentano però in questo modo un'infinità di modificazioni nelle forme, nel colore, e nell'epoca della maturazione; e queste, sebbene leggiere, pure hanno dato luogo ai Pomologi di dividerle in molte varietà. Io confesso che ne conosco alcune degenerate come sono quelle a buccia verde, ma ne conosco pochissime che meritino di essere distinte per la loro bontà, o pel loro volume. Se si eccettui la *Noce violetta*, e la *Pesca Ciliegia*, quasi tutte le altre pesche noci spiccagnole a polpa bianca sono piccole e di gusto mediocre, e non offrono una differenza fra loro da meritare una coltura particolare o un nome distinto.

Questa mia opinione potrà sorprendere coloro che hanno sotto gli occhi le Pomone oltramontane. In esse di fatto si trovano molte varietà di Pesche-Noci-Spiccagnole, che dalle descrizioni e dalle figure si debbono giudicare a polpa bianca; ma se bene si esaminano non offrono altra differenza importante fra loro che quella del tempo della maturità. Ciò che farà più sorpresa si è l'osservare che queste razze sono rappresentate dai Pomologi di oltramonti come molto pregevoli, cosa che in generale non si riconosce in quelle d'Italia. Ma io credo che la loro rarità e la loro bellezza abbia fatta illusione a quegli scrittori, poichè si vede dalle loro descrizioni che questa specie di pesco prospera difficilmente in quei climi, e che vi matura di rado, sicchè le qualità che vi attribuiscono sono ordinariamente presunte sopra quel-

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

le che le distinguono nella loro imperfezione ordinaria in quelle temperature.

Difatto, le *Violettes* di Duhamel maturano tutte in Settembre ed in Ottobre, non escluse quelle ch'egli distingue coll'epiteto di precoci; e noi, che viviamo in paesi nei quali sovente si sentono ancora nel Settembre i calori della state, sappiamo che le Pesche Settembrine sono in generale meno gustose delle Luglienghe e delle Agostane, e che le Ottobrine non hanno più di pesca che la figura.

Io mi sono confermato in quest'opinione quando ho gustate le Pesche-Noci Spiccagnole bianche dei Parigini e dei Viennesi, e più ancora quando le ho raccolte nel mio giardino sulle piante che ne ho fatte venire dalla pepiniera del Sig. Bourdin di Chambery.

Confesso che in mezzo a tante piante, che mi sono procurato di Francia, non ho trovato di pregevole in punto a spiccagnole bianche che la *Violetta* e la *Pesca Ciliegia*. Tutte le altre mi hanno dati dei frutti mediocri, e spesso inferiori di molto a quelli che crescono spontanei nei nostri giardini.

In seguito a queste riflessioni sembra inutile che io cerchi di presentare il confronto delle Noci-Pesche oltramontane colla nostra *Spiccagnola bianca*.

Quasi tutte le *Violettes* di Duhamel sono di questa specie. Quella che sembra accostarsi di più alla nostra è la *Pétite Violette hâtive* n. 22. pl. 16. che l'Autore dice maturare in Settembre.

È più difficile di determinarla con precisione nelle numerose Noci-Pesche degl'Inglesi. I Pomologi di quella nazione fanno un gran caso di questa specie, e ne descrivono un gran numero di varietà senza lasciarci bene discernere quali appartengano alla classe di quelle a polpa bianca, e quali a quella delle Pesche noci a polpa gialla.

PESCO NOCE SPICCAGNOLO BIANCO

La sola Pomona di Batty Langlet stampata in Londra nel 1729 ne annovera nove varietà le une sotto il nome di *Nectarines*, ed altre sotto quello di *Violettes* e di *Alberges*.

Se ne trovano pure molte in Forsyth ed in Miller e più ancora nella Pomona Britannica e nella Londinese.

Fra tante varietà o poco distinte intrinsecamente fra loro, o descritte troppo imperfettamente per formare un'idea ben giusta, io sono stato fissato specialmente dalla *Vermash Nectarine* n. 29, e dalla *White or Flandres Nectarine* n. 30 di Kooker.

I Tedeschi non ne coltivano tante quante gl'Inglesi, forse perchè il loro clima vi è ancora meno adattato: Mayer ne annovera otto, e Knoop non ne descrive che due; e tutte sembrano le stesse di quelle dei Francesi, e ne portano i nomi.

Abbiamo veduto che nei paesi meridionali la *Noce-Pesca spiccagnola bianca* si perpetua di seme, e degenera di rado. Essa si deve moltiplicare coll'innesto nei paesi più freddi dove esige più cura, e dove non frutta che posta a spalliera, perchè le piante spontanee non prosperano che nei climi ove sono naturali. In qualunque luogo però la Pesca-noce di ogni specie esige un luogo caldo ed aprico, e un terreno grasso e sostanzioso.



*Prunella Nera o Spicagnola bianca a frutto piccolo.
o Prunella Ciliata*

Leaves and fruit of Prunella vulgaris — Prunella Ciliata fruit in flower

PESCO

CILIEGIO

AGMIDALUS PERSICA PSILLIDERMIS *fructu minimo, glabro, pulpa alba, nucleo non aderente; epicarpo glabro, lucido, corallino colore micante; sarcocarpo albo, molli, succoso, grate acido, odorato. Vulgo, Pesca Ciliegia.*

Persica flore parvo, fructu glabro, aestivo, carne alba, cortice partim albo, partim dilute rubente. Pésche Cerise. Duham. n. 21. plan. 15.

La PESCA CILIEGIA è una varietà della *Pesca-Noce Spiccagnola a polpa bianca*. La sua buccia, la sua polpa, il suo sugo, sono assolutamente i medesimi, e solo si distingue dal suo tipo, per la picciolezza, e per un tantino più di rilievo nel rosso corallino che la ricuopre.

L'albero non presenta alcun carattere che gli sia particolare: in generale si moltiplica d'innesto, ma io ne ho veduti molti spontanei, i di cui frutti non differivano da quelli degl'innestati.

Esso è fecondissimo, e il suo fiore allega facilissimamente.

Il frutto è picciolissimo, ed è in parte a questo carattere che è dovuto il suo nome. A dire il vero io non conosco Ciliegia, che eguagli in grossezza queste peschine, quando prendono tutto il loro sviluppo, ma quando l'albero se ne carica, esse non sorpassano le *Duracine Marchiane*.

La buccia è liscia, lucida, di un cereo sparuto dalla parte dell'ombra, il quale appena si distingue perchè coperto quasi interamente da un corallino brillante che l'assomiglia alle Ciliegie.

Pesco Ciliegio

PESCO CILIEGIO

La polpa è bianca, molle, sugosa, ma di un gusto mediocre, e rilevato da un poco di acidulo: essa si spicca dal nocciolo, che è piccolo, tondeggiante, di un colore giallognolo, e contenente una mandorla ben formata ed amara.

Questa Peschina matura sul finire di Luglio, e fa un bellissimo effetto tanto sulla pianta quanto sopra le tavole.

La sua coltura è la stessa che per gli altri Peschi; ma siccome il suo pregio consiste nella picciolezza del frutto, così si può tenere senza inconveniente anche in un terreno aprico, purchè non vi manchi il nutrimento.

Non è facile a determinare l'epoca in cui si è cominciato a coltivare questa varietà. Certamente essa è dovuta al seme di una Pesca-Noce Spiccagnola bianca, modificato nella fecondazione, e il caso deve averle data l'origine: ma appena comparsa sarà stata certamente osservata, e gli amatori ne avranno curata la propagazione.

Ora è una varietà coltivata in tutta l'Europa: si trova egualmente e nelle Opere dei Pomologi Oltramontani, e nei giardini d'Italia. I contadini Toscani e Genovesi la propagano di seme, ma i Pepinieristi la moltiplicano d'innesto. Quest'ultimo metodo è il più sicuro per conservare la varietà senza cangiamento.

PESCO

SPICCAGNOLO GIALLO

A

BUCCIA PAONAZZA

A. PERSICA IULODERMIS, *flore parvo, paene apetalò, intense rubente; fructu medio, villosò, pulpa flavà nucleo non-adhaerente; epicarpo partim lutescente, partim e rubeo violaceo; sarcocarpo flavo, butyroso, odorato delicatissimo, succo dulci gratissimo. Vulgo, Spiccagnola gialla paonazza.*

La SPICCAGNOLA GIALLA offre molte varietà, e quella a buccia paonazza è una delle migliori.

La sua pianta non si distingue per alcun carattere che le sia particolare, ma i suoi fiori portano la fisionomia delle varietà più gentili: essi non lasciano quasi vedere la corolla, e il poco che ne spiegano è tinto di un carnicino carico, che colorisce ancora i filetti che sostengono l'antera, e persino il pistillo.

Il frutto è di una grossezza mediocre, un tantino allungato e coperto di una buccia di fondo giallognolo, sulla quale si sviluppa, in proporzione che si avvicina alla maturità, un rosso paonazzo vivissimo, che l'assomiglia alle pesche di polpa bianca, le quali in generale si distinguono all'esterno con questo colore.

La sua polpa è giallognola, gentile, butirrosa, liquescente, e saporita nelle località apriche. Essa eguaglia in delicatezza quella delle migliori *Spiccagnole bianche*, e quella delle *gialle* in sapore, e non la cede in profumo che alle *Duracine gialle*.

Pesco Spiccagnolo giallo

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO

Questa Pesca matura in Agosto. È fertilissima, e bisogna spogliarla dei quattro quinti dei suoi frutti, perchè possa nudrirli e portarli a perfezione.

L'innesto è il modo il più sicuro di moltiplicarla nella sua identità. Si riproduce però col seme quasi senza variazione, ed io ne posseggo delle piante ottenute in questo modo che mi producono dei frutti squisiti.

La *Spiccagnola gialla* è in generale la specie favorita dei paesi meridionali, ove riesce a perfezione. Quindi essa si vede di rado nei climi mediterranei. È abbondante nel Genovesato, e nella Toscana, ma non mi è mai accaduto di vederla nè a Parigi, nè a Vienna, e l'ho trovata rara e poco curata in Piemonte, e nella Lombardia. In questi paesi vi è una predilezione decisa per le pesche a polpa bianca, le quali forse vi riescono meglio, ma non valgono mai le gialle in sapore, e non le superano, come si crede in quei paesi, in delicatezza.

P E S C O

DURACINO BIANCO TARDIVO

O

BIANCONE DI VERONA

A. PERSICA IULÖDERMIS, *flore parvo, pene apetalò, fructu maximo, serotino, villosò, pulpa alba, nucleo adherente; epicarpo albescente, aliquando leviter colorato; sarcocarpo albo, succoso, delicatissimo, in ore liquescente, succo leviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina Bianca Tardiva, o Biancona di Verona.*

Persica dura, carne candida, aliquando ex-albo-subrubente. C. B.

Pin. 440. Tournef. I. R. H.

Duracina Alba. Tabern. Icon. 996.

Pavie Blanc. Pavie Magdaleine. Duham. N. 35.

Newington (Peac de) Forsyth.

Biancona. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 7. N. 35.

La DURACINA BIANCA TARDIVA, conosciuta in Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*, è una delle pesche più preziose che si coltivino.

I suoi fiori sono piccioli, quasi apetalì, e coloriti di un rosso chiarissimo: spuntano in abbondanza nelle piante giovani e allegano con facilità, ma nascono rari nelle piante vecchie, e la loro allegazione è meno sicura.

Pesco Duracino Bianco Tardivo

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

L'albero è vigoroso, ingrossa assai, e dura molto. Io ne ho veduti di quelli che avevano 30 anni, e il di cui tronco aveva dieci oncie di diametro (20 centimetri).

Il frutto è uno dei più grossi nella specie. Ne ho raccolti nel mio Pomario più d'uno che pesavano 18 oncie, peso di Genova: i comuni sono del peso di 8 a 12 oncie.

La loro buccia è bianca, qualche volta sfumata di rosso nel lato battuto dal Sole, coperta di una lanugine leggera e finissima, e non difficile a staccarsi dalla polpa, sebbene di sua natura aderente, siccome duracina; ma è forte, aspra, e non lascia gustare tutta la squisitezza di questo frutto quando si mangia senza levarla.

La polpa è duracina e aderente al nocciolo, ma il suo tessuto non è carnoso e compatto come nelle altre duracine: è molle, gentile, e pieno di sugo, sicchè quando si mangia non si distingue dalla polpa delle spiccagnole, che per un poco meno di morbidezza, compensata però da un'abbondanza di sugo, che la rende gentile e liquescente.

Il colore della polpa è bianco, all'eccezione di una zona presso al nocciolo, ove è ondata di rosso, e il suo gusto segue la natura di questa specie: è grazioso, senza avere lo zuccherino delle gialle, ed è rilevato da un acidulo leggero, che lo rende ancora più grato.

La maturità di questa Pesca anticipa o ritarda secondo le località, e anche secondo gli individui quando è moltiplicata di seme; ma nel carattere della varietà essa è tardiva.

L'ho mangiata a Verona, a Milano, e sulle rive dei Laghi Lombardi dal principio alla fine di Settembre. Nel mio Pomario ne raccolgo delle bellissime sino alla metà di Ottobre.

È su questa varietà che ho istituite molte delle mie esperienze sopra la riproduzione di seme: ne ho ottenute moltissime piante con questo metodo, e ne sono sempre riesciti dei peschi a

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

frutto bianco, grosso, delicato, succosissimo, ma aderente al nocciolo, e somigliante a quello che mi aveva forniti i semi, e solo con delle differenze nel volume e nell'epoca della maturità, qualità che hanno deteriorato in alcuni individui, e migliorato in altri.

Questo risultato non videsi alterato giammai nè dalla precauzione di seminarne alcuni colla polpa, ed altri col puro nocciolo, nè da quella di seminare i frutti prodotti da un innesto vivente sopra un piede di specie diversa. Si veda su di ciò la mia *Teoria della Riproduzione Vegetale*, pag. 54.

È difficile il poter decidere se questa varietà sia coltivata in Oltramonti, e molto più il determinare il suo nome.

Tutti i Pomologi parlano della *Duracina bianca*, ed io l'ho trovata in tutti i paesi ove si coltiva il Pesco, e ne ho vedute da per tutto moltissime razze. Nessuna però mi ha presentato i due caratteri che distinguono quella di Verona sopra delle altre, cioè la delicatezza della polpa e la grossezza, e aggiungerò ancora la facilità di distaccar la buccia dalla polpa.

Nel resto, essa appartiene alla classe delle *Duracine bianche*, e non la credo dovuta in origine che al seme di una varietà di questa specie forse già ingentilita, modificato di nuovo nella sua concezione, e portato dalle circostanze della fecondazione ad un massimo ingentilimento.

Le *Duracine bianche* le troviamo descritte e figurate da tutti i Pomologi, ora come precoci, ora come tardive, ora di un volume, ora di un altro, ma sempre aventi una buccia aspra e tenace, una polpa gentile e aderente al nocciolo, ma sugosa, e di un gusto acidulo, e grazioso; e queste qualità, portate ad un grado di massima perfezione, e modificate vantaggiosamente in qualche cosa, sono quelle che caratterizzano la nostra *Biancona*.

Il Tournefort, in seguito ai Botanici che lo hanno preceduto, registra le *Duracine bianche* fra le varietà del Pesco, sotto il nome di *Persica dura, carne alba*. Il Duhamel le descrive al N. 9.

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

sotto il nome di *Pavie blanc*; *Pavie Magdaleine*, non dovendosi mettere nella classe delle bianche, come si è fatto da alcuni, la *Pavie de Pomponne*, descritta al N. 35, e portata nel nuovo Duhamel al N. 37.

Forsyth ne annovera diverse varietà. Una di queste matura sul principio di Settembre, e la chiama *Newington printaniere*, o *Newington de Smith*; un'altra matura sul fine del mese, e la chiama la *Vieille Pêche Newington*. Egli le descrive ambedue come *Duracine bianche*, e sembra che le riguardi come un frutto di moltissimo pregio. Non so intendere perchè egli aggiunga a queste una terza razza che considera come una varietà della vecchia *Newington*, e a cui dà il nome francese di *Pavie de Pomponne*, già consecrato da Duhamel alla *Duracina gialla*. Se questa è bianca come le due prime, è quella sola che si può rapportare alla nostra *Biancona*, giacchè nel clima di Londra essa deve avere necessariamente un po' meno di grossezza.

Tutti gli altri Pomologi, siano Inglesi, siano Tedeschi, si ripetono su questo punto, e descrivono delle *Duracine bianche*. Non ne trovo però alcuna nelle loro opere che sia caratterizzata in maniera per potersi rapportare alla Veronese.

Già abbiamo osservato che la grossezza, e una delicatezza di polpa che non si trova nel generale delle Pesche duracine, sono i due caratteri che distinguono la nostra *Biancona*: essi non prendono forse in nessun luogo lo sviluppo che acquistano nel Veronese. In quel paese se ne vedono delle bellissime, e in una quantità prodigiosa. Tutti coloro che hanno avuto luogo a mangiarne, o che ne hanno tirate le piante nei loro pomari convengono di questo, ed è perciò che è conosciuta in tutta la Lombardia sotto il nome di *Biancona di Verona*.

Nè siamo solo noi Italiani che le troviamo tali: anche gli Ultramontani spassionati, e osservatori, che hanno avuto occasione di trovarsi in Verona nella stagione delle pesche, e di gustarne,

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

convengono di queste qualità. Ne abbiamo una prova nella testimonianza di uno dei più illustri Agronomi Francesi (*M. Bosc*), il quale all'art. *Pécher* del Diz. d'Agric. stampato a Parigi nel 1809, confessando che le *Duracine* del clima Italiano sono migliori di quelle di Parigi, dice di aver mangiato a Verona delle *Pavies*, in paragone delle quali la *Pavie de Pomponne*, tanto distinta nelle tavole Francesi per la sua grossezza, non sarebbe che un aborto.

Ora questa varietà si è estesa nel Milanese e specialmente a Varese, e sulle rive del Lago Maggiore e dei Laghi contigui, da dove se ne provvedono i mercati di Pavia e di Milano. Ne ho mangiate pure delle squisite alle Isole Borromee, alla tavola del Sig. Conte Vitaliano Borromeo, culto amatore delle scienze, e sommo Botanico, il quale me ne favorì alcune del peso di oncie 15. Esse erano state prodotte nei giardini di Lesa, amenissimo Borgo, situato sulla sponda del Lago, in faccia all'Isola-bella, e famoso per la coltura dei peschi, la quale vi forma un oggetto di speculazione importantissimo, e dove il Sig. Cav. Visconti dice di averne raccolte del peso di oncie 18.

Non ne ho mai vedute nè in Toscana, nè in Genova, ma ne abbiamo molte in Finale, ove io ho riunite e le antiche piante, che ho trovate fra i nostri Amatori, e quelle che ho portate da Milano, senza potervi riconoscere differenza. La facilità con cui prosperano nei nostri giardini, mi fa credere che verrebbero egualmente in tutti i paesi, ove potessero godere di un clima dolce, come è quello del Veronese, e una coltura di orto. Ciò deve eccitare gli Amatori a propagarle, essendo senza contrasto una delle migliori varietà di questo prezioso genere di frutti e per la bontà, e per la bellezza.

La sola forse che rivaleggi con questa, e che vi somigli sotto diversi aspetti è la *Duracina gialla*, che i Genovesi chiamano *Gialla Agostenga*, e che risponde alla *Giallona di Verona* dei Lombardi, e alla *Grande Cotogna* dei Toscani. Essa prende la stessa

PESCO DURACINO BIANCO TARDIVO

groschezza della *Biancona*, e la sua polpa è quasi egualmente gentile e liquescente, ma è più precoce, e in vece dell'acido delle pesche bianche, ha il dolce proprio delle cotogne; quindi essa è da molti preferita alla *Biancona*. Io non deciderò fra le due, dipendendo la preferenza dalla diversità dei gusti: ma farò osservare che queste due varietà sono quelle che meritano il primato sopra tutte le pesche, perchè riuniscono insieme e il sapore delle duracine, e la delicatezza delle spiccagnole, e vi aggiungono di più una groschezza straordinaria, ed un'abbondanza di sugo che non si trova in alcun'altra.

È inutile il far parola della coltura di queste varietà. Chiunque conosce la natura del Pesco, sentirà facilmente che il terreno proprio per la *Biancona* è solo il Giardino.



Pasca Spicagnola gialla

Prunella vulgaris L. fructus in fructu

Fam. Rosaceae

P E S C O

SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

O

MADDALENINA GIALLA

AMYGDALUS PERSICA IULODERMIS, flore parvo brevipetalo; fructu minimo, praecoci, leviter villosa, pulpa flava, nucleo non adherente; epicarpo flave-rubente; sarcocarpo flavescens, succoso, delicatissimo, gustu dulci saccharato. Vulgo, Maddalenina gialla.

La MADDALENINA GIALLA è una varietà della *Maddalena gialla precoce*, e ne ha quasi intieramente i caratteri, ma si distingue da quella, non tanto per la sua picciolezza, quanto ancora per diversi accidenti che le possono meritare un posto distinto in un giardino.

La pianta è uguale a quelle delle sue congeneri: i fiori, come quelli della *grossa Maddalena gialla*, sono formati di petali corti e coloriti di un rosso assai carico; ma il suo frutto è più precoce, più piccolo, un poco più vellutato, colorito d'un rosso vivo che cuopre quasi intieramente il giallo proprio a questa specie, e contenente una polpa spiccagnola gialla, più compatta di quella della *Maddalena*, più saporita, e dotata di più profumo.

Tutto questo ne fa un frutto distinto, che è preferito a quello della *Maddalena*, non solo da coloro che sono determinati dal pa-

Pesco Spiccagnolo giallo precoce

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

lato, ma anche da molti di quelli che si decidono alla vista, perchè il suo colorito gli dà un brillante che non si trova nel giallo eguale e opaco della gran *Maddalena*.

Un'altra proprietà la fa gareggiare ancora con vantaggio colla sua rivale. Essa consiste nella sua fecondità, e nella facilità di riprodursi col seme quasi senza alterazione.

La *Maddalena gialla* è un frutto sempre bello, e spesso di una grossezza singolare, ma in questo secondo caso specialmente, non si vede mai in quantità sulle piante anche le meglio coltivate. La *Maddalenina* invece è sempre abbondantissima e matura sempre bene. Oltre di ciò, le piante che vengono dal suo seme non degenerano quasi mai: siccome la degenerazione, a cui sono soggette le pesche, è quasi limitata ad un maggiore o minore volume, così la picciolezza non può essere riguardata come degenerazione in una varietà a frutto piccolo, nella quale anzi questa picciolezza ne accresce il pregio. Io ne possedo delle piante d'innesto, e ne possedo delle spontanee, e spesso ho veduto i frutti di queste seconde preferiti dai dilettanti a quelli delle prime.

La *Maddalenina gialla* è conosciuta in tutta la parte meridionale dell'Italia, ma è rara nella parte settentrionale, ove si dà, come in Francia, una preferenza decisa alla polpa bianca, e alla grossezza.

Rara pure si trova in Oltramonti, e non è coltivata che da qualche dilettante. Duhamel la descrive e la figura sotto il nome di *Avant Pêche iaune* n.° 4, e io non la riconosco nè in Mayer, nè in Brookshaw.

È probabile però che si trovi anche in questi scrittori, sebbene sia difficile a distinguerla fra le tante pesche che descrivono, attesa la grande somiglianza che esiste fra le varietà di questa specie di frutti, somiglianza che esigerebbe una grande precisione nel descriverli e molta verità nel figurarli.

PESCO SPICCAGNOLO GIALLO PRECOCE

È probabile che si conosca in Provenza ed in Linguadoca, ed io mi ricordo di averne veduto in Valenza, che è il paese delle pesche.

La facilità con cui si riproduce col seme, mette i dilettanti in istato di procurarsela facilmente e di conservarla.

Non bisogna confondere questa varietà colla *Nocciolina gialla*, che è una pesca ancora più precoce, ma più picciola, e meno saporita.

PESCO COTOGNO

DURACINO MASSIMO

O

GIALLONE DI VERONA

PERSICA JULODERMIS COTONEA, *flore brevi-petalo, fructu maximo estivo, epicarpo flavo, sarcocarpo flavo, philosteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo suavissimo. Vulgo, Cotogna Durona Massima, o Giallone di Verona. N. 15.*

La COTOGNA MASSIMA è la regina delle Pesche gialle, come la *Biancona* lo è delle bianche. Esse sono fra le Duracine ciò che sono fra le spicciacciole la *Burrona Massima* delle coste del Mediterraneo, e la *Poppa di Venere* della Lombardia. Sono le quattro grandi razze delle Pesche pubescenti, i quattro Capi-specie, intorno ai quali si riuniscono come secondarie tutte le altre varietà che conosciamo.

La *Cotogna Massima* è una Duracina gialla a giallo puro. I suoi fiori sono brevipetali, carnicini, picciolissimi. Il frutto è il più grosso nel genere, tondo, appena solcato dalla sutura propria alle pesche, coperto di una buccia gialla, nitida, quasi senza peluria, rare volte e solo per eccezione sfumato di una velatura leggera di rosso. La polpa è gialla sino al nocciolo, che gialleggia esso pure. Non è carnosa come nelle *Moscadelle*, nè butirrosa come nelle *Spicciacciole*, ma è morbida, fina, gentile, e si scioglie tutta in un sugo dolce, fresco e senz'ombra d'acido.

Pesco Cotogno Duracino Massimo

PESCO COTOGNO DURACINO MASSIMO

La Cotogna Massima matura in Agosto. È la più grossa di tutte le Pesche. Io ne ho raccolte sovente del peso di 16 oncie. Si pretende che giungano qualche volta anche a 18, e il Porta dice che a Napoli ve ne sono anche di 2 libbre. La Cotogna prende queste dimensioni straordinarie nei giardini umidi e grassi, a danno però del sapore e della fragranza. Quelle che nascono dove non si adacqua non passano ordinariamente le dodici oncie.

Non vi è Pesca che sorpassi le Cotogne in sapore e in sugo. Gli Oltramontani, che le disprezzano, non ne hanno un'idea giusta, perchè nei loro climi non riescono. La Cotogna de' paesi settentrionali non è più la nostra *Giallona*. Anche là è bella, grossa, sugosa, ma la sua polpa è insipida e senza fragranza. Quindi le preferiscono la *Biancona*, la Poppa di Venere, le altre bianche, perchè l'acidulo che è proprio a questa specie ne cuopre l'insipidezza, e ne rileva il gusto.

Ma le Cotogne della Spagna, del Rossiglione, quelle del Regno di Napoli e del Genovesato non hanno rivali nel genere.

Ne ho mangiate delle squisite anche in Toscana, e specialmente nel Senese, e nel Pisano.

La piazza di Roma ne offre delle magnifiche. Quelle della Lombardia sono in generale meno fragranti, ma vi sono delle località ove riescono a perfezione. Tutti conoscono quelle del Lago Maggiore, di Varese, del Comasco, e quelle tanto vantate del Veronese, ove se ne vedono di dimensioni straordinarie, e ove sviluppano una delicatezza ed un sapore tale che ha meritato di dare alla varietà il nome di *Giallone di Verona*.

Il Milanese proprio, ed il Piemonte non hanno un clima così adattato a questa varietà. Essi le ricevono dai Laghi, o dal Genovesato. Le prime giungono a Milano in istato di perfezione, e vi sono pregiate, le seconde non giungono a Torino che cattive, perchè colte poco mature e portate con poca cura. Quindi non vi godono alcuna riputazione.

PESCO COTOGNO DURACINO MASSIMO

Il Nord della Francia non le conosce che di nome, e non si trovano che nelle collezioni dei Pomologi; ma si mangiano eccellenti in Provenza, in Linguadoca, e nel Rossiglione. Io ne ho vedute a Perpignano delle bellissime.

Gl'Inglesi ed i Tedeschi le coltivano pure, e i Pomologi le descrivono; ma confessano che non vi acquistano mai una polpa gentile, nè il sapore proprio alla specie. Quindi vi preferiscono le specie bianche, e fra queste le spicciacciole.

La Cotogna Massima si propaga coll'innesto. Si ottiene egualmente col seme, ed io ne ho avute spesso delle spontanee, che non si distinguevano dalle innestate; ma non consiglio gli amatori a limitarsi a questo secondo metodo. È bene il procurarsene coll'innesto, prendendolo sulle piante della razza già propagata. Esse sono sicure e non variano. Il seme corrisponde talora all'aspettativa, e talora la tradisce. È un mezzo di sorte che deve essere associato a quello di metodo, ma che non deve essere esclusivo.

La Cotogna Massima è agostenga. Si mangiano delle Cotogne anche in Settembre e Novembre, ma in quei mesi mai ne ho vedute della grossezza di quelle d'Agosto, nè vi ho trovato lo stesso sapore. La loro polpa è di una natura che esige un caldo forte e continuato per acquistare le qualità che la distinguono. Quindi allorchè il caldo è più temperato le Cotogne non sono più le medesime.

Tutti gl'insetti di estate perseguitano le Pesche nei paesi meridionali, e la Cotogna non va esente da questo flagello. I lettori ne troveranno dipinto uno dei più distruttori nella tavola che accompagna quest'articolo. Come però egli attacca indifferentemente tutte le specie, quindi mi riservo a parlarne nel Trattato sul Pesco.



Psca Mandorla.

Tom. Del Rio da. in Pindale
Stula. Durangulth. incise.

PESCO

M A N D O R L O

PERSICA AMYGDALUS ibrida, iulodermis, flore magnipetalo ex roseo-albescente, fructu mixto; sarcocarpo flavesciente, liposteo, pulpa exili austera succo amariuscuro; epicarpo virescente; endocarpo osseo punctato, semine dulci. Vulgo, Pesca Mandorla.

Il PESCO-MANDORLA è un'ibrida singolarissima che presenta in tutte le sue parti il vero miscuglio delle due specie.

L'albero ha la fisionomia del Mandorlo, e i suoi rami sono come in questo lunghi e sottili.

Le foglie somigliano più a quelle del Mandorlo che a quelle del Pesco; lisce, lunghe, strette, seghettate, sostenute da un peduncolo sottile, munito di una a tre glandolette situate vicino al disco, hanno un verde più carico di quelle del Pesco, e non ne hanno le contrazioni.

Il fiore ha la corolla grande come nel Mandorlo, ma la velatura di rosa, che la cuopre, è un poco più viva, e si stende sopra tutto il disco dei petali.

Il frutto, sino a che è acerbo, sembra una mandorla: è solo un poco più grosso, meno oblungo, e più rilevato: ma nell'avvicinarsi alla maturità queste differenze aumentano in modo che si comincia a distinguere per un frutto diverso da quello del mandorlo, e vi si scuoprono poi a poco a poco i caratteri delle pesche.

Pesco Mandorlo

PESCO MANDORLO

I suoi lati ingrossano, ma non si distendono: il verde della buccia si volge in giallo, e dal lato del Sole si tinge di una sfumatura di rosso, che gli dà la fisionomia di una pesca che soffre: qualche volta ancora si indurisce da un lato in una superficie callosa, che annerisce e si screpola.

Giunta a questo stato la Pesca-Mandorla è nella sua maturità. Si apre allora alla minima pressione, e presenta l'interno di una pesca spicciacciola, ma con una differenza propria alla natura della mandorla, e che consiste in un distacco spontaneo della polpa dal nocciolo, il quale si trova dentro del frutto come in un vuoto più grande del suo volume, ove agitandolo sentesi muovere.

La sua polpa è carnosa e mangiabile, ma floscia, sottile, e di sapore ingrato: è coperta da una buccia pellicolare e lanuginosa come quella delle pesche, e consiste in un tessuto molle fibroso giallognolo, striato presso al nocciolo, e marmorato di rosso e di giallo in una maniera singolare.

Il nocciolo ha la fisionomia di una mandorla a guscio duro, ma è più grosso e più rilevato. Non è rusticato come quello delle pesche, ma le punteggiature che lo coprono sono più grosse, e più profonde che nelle mandorle. La sostanza di questo guscio è ossea come nei noccioli delle pesche, ma la mandorla che contiene è dolce e gustosa. Quando è fresca non si distingue da quella delle mandorle dolci, ma quando è secca sviluppa un poco di aroma, e il suo sapore prende un tantino del gusto del seme di pesca.

Tale è la Pesca-Mandorla, che coltivo nella mia villa di Finale, e di cui ignoro la provenienza, avendola trovata fra noi, senza sapere chi ve l'abbia introdotta: l'ho propagata anche col seme senza che abbia cangiato.

Certamente, essa non è identica con quella descritta da Duhamel: forse non lo è neppure con quelle di cui parlano i Botanici e i Pomologi di tutti i tempi: ma non ne diversifica che in pochi e leggieri accidenti, ed è al certo, come quelle, una razza ibri-

PESCO MANDORLO

da proveniente da una fecondazione incrociata fra il Pesco ed il Mandorlo.

È questo il carattere comune a tutte: nella nostra il Mandorlo prevale al Pesco, giacchè il pericarpo, che è quello che appartiene alla specie delle pesche, è una drupa poco polposa e di un gusto austero ed ingrato, mentre invece la Mandorla è formata di due cotiledoni grossi e ben composti, i quali hanno tutta la delicatezza ed il gusto delle mandorle dolci.

Forse era uguale alla mia quella descritta da Jussieux, e che, attesi i suddetti caratteri, è stata posta nell'Enciclopedia meto-dica fra le così dette specie del Mandorlo; e forse erano tali egualmente quelle di Ruellio, del Mattioli, di Carlo Stefano, del Porta, e di Dalechamp.

Ne esistono però delle razze, nelle quali il Pesco domina sopra del Mandorlo, ed io ne possedo una; siccome ne esistono di quelle nelle quali la mandorla è dolce, e il pericarpo è un misto di Pesca e di Mandorla, come è una di quelle descritte da Duhamel.

Queste differenze dipendono dalle diverse proporzioni con cui si combinano i principj sessuali delle due specie nella fecondazione.

Quello che prevale, imprime al germe che ne proviene, una fisionomia e dei caratteri analoghi ai suoi. Quindi, ogni volta che si forma una nuova razza con questo mezzo, essa presenta una fisionomia propria differente da tutte le altre, sempre composta dei caratteri delle due specie, ma in proporzioni così varie che la diversificano essenzialmente dalle sue congeneri.

Quando questi individui nati di seme si moltiplicano coll'in- nesto, tutti quelli che ne provengono restano identici.

Se poi si moltiplicano col seme, gli individui che si ottengono in questo modo, sono tanti esseri nuovi che conservano esattamente i caratteri dell'ibridismo, ma che diversificano in molti accidenti, e costituiscono delle varietà.

PESCO MANDORLO

Il caso delle razze nuove non deve esser frequente, perchè, malgrado l'analogia che avvicina questi due generi, l'ibridismo è sempre un fatto irregolare che esce dall'ordine della natura, e che esige delle circostanze straordinarie difficili a combinarsi. Perciò poche devono essere le razze originarie aventi un carattere proprio ed essenzialmente distinto.

Le identiche dovute all'innesto, saranno le più comuni perchè è con questo mezzo che siamo in uso di moltiplicarle pel timore di non conservare la varietà precisa.

Io però preferirei le varietà ottenute dal seme perchè sono più forti, e perchè nelle piccole modificazioni che presentano, conservano sempre il carattere principale che le costituisce, cioè a dire una cattiva pesca, ma curiosa a vedersi, ed una eccellente mandorla.

È difatto come una buona mandorla che io presento la razza che ho figurata ai Dilettanti che amano di avere una collezione di frutti scelti per la tavola: ma il Pomologo, che coltiva per la scienza, la deve mettere nel numero delle pesche, perchè la parte che cade sotto degli occhi appartiene di fatto più alle pesche che alle mandorle, e deve averla in ogni modo nella sua collezione come un esempio d'ibridismo di un'evidenza incontrastabile.

Io mi riservo a dare la storia di quest'ibrida nell'articolo che riguarda l'altra razza che ne posseggo, nella quale la polpa è la parte che merita più considerazione, perchè è mangiabile come le pesche, e non è senza pregio.

405



Pescia Mandorla a frutto gentile

Donnicco Del Pino da in Fiore nel 1825

Armandi "Mandorla" da in Fiore

PESCO

M A N D O R L O

A

FRUTTO GENTILE

PERSICA AMYGDALUS ibrida, julodermis, flore magnipetalo ex roseo albescente, fructu parvo; sarcocarpio albo, liposteo, pulpa crassa, tenera, carnosa, succo dolci, grate acido; epicarpio flavo, purpurecente; endocarpio osseo, reticulato, semine dolci, grataromatico. Vulgo, Pesca Mandorla a polpa gentile.

La varietà che figura nell' antecedente Fascicolo sotto il nome di PESCO MANDORLO offre un esempio interessante dei fenomeni dell' Ibridismo, ma appartiene per i suoi caratteri alla specie dei Mandorli piuttosto che a quella dei Peschi; e noi non l'abbiamo presentata ai Pomologi che come una Mandorla.

Quella invece, che forma l'oggetto del presente articolo, appartiene egualmente e alla specie dei Peschi e a quella dei Mandorli, e il suo ibridismo offre dei caratteri, che interessano il Naturalista, e che possono gettar della luce sopra le leggi della fisiologia vegetale.

L'albero ha la fisionomia (*habitus*) di un Pesco, ma i suoi rami sono più lunghi, più sottili, e più flessibili.

La foglia ha un misto delle due specie. È liscia, stretta, seghettata, munita nel peduncolo di due o tre glandolette brune,

Pesco Mandorlo

PESCO MANDORLO

e tinta di un verde più analogo a quello dei Mandorli che a quello dei Peschi.

Il fiore è magni-petalo, bianchiccio, e velato di un leggerissimo colore di rosa.

Il frutto, picciolo per un frutto di pesco, è abbastanza grosso per offrire una polpa spessa, carnosa, succolenta, avente tutti i caratteri della Pesca, che il palato trova gentile e di un senso aggradevole. Essa appartiene alla specie delle Spiccacciole bianche, e ne ha il gusto, ma offre un fenomeno che annunzia i capricci dell'ibridismo, e che corrisponde a quello delle mostruosità, che caratterizzano i frutti provenienti da fecondazioni irregolari.

Il *Pesco-Mandorlo* fiorisce in Marzo come i Peschi, e allega fra il Marzo e l'Aprile. Il pericarpo, carnoso come quello delle Pesche, cresce nella state, e si colora gradatamente di un giallo leggero rilevato da una tigratura di rosso, che si va sviluppando e si carica in proporzione che avanza in maturazione; ma, giunto a quel punto che ne annunzia l'ultimo periodo, si arresta, e non acquista più quell'ammollimento del tessuto carnoso che costituisce la maturità completa. In quello stato però è mangiabile, e offre i caratteri della Pesca prossima a maturare, ma ancora imperfetta, quali sono le prime Pesche che si colgono in Luglio, e che piacciono così come primizie.

È croccante, sugoso, acidetto, con un principio di aramo, e con un gusto di capriccio. Ancora uno o due giorni, (dice fra sè il coltivatore che lo vede per la prima volta) e deve diventare un frutto squisito; il croccante deve cangiarsi in butirroso, l'acido deve sparire o mascherarsi sotto lo zuccherino che lo accompagna, e il sugo deve aumentare e divenire più sciolto. Ma i due giorni passano, e la Pesca Mandorla è sempre la stessa. La buccia si avviva ancora in colore, ma la polpa resta stazionaria, e tale si conserva per dieci, e quindici giorni, senza migliorare

PESCO MANDORLO

e senza retrocedere non solo sulla pianta ma anche nella dispensa, e finisce poi per marcire.

È questo il fenomeno che distingue specialmente questa varietà, e che ne indica singolarmente l'ibridismo.

La perfezione di un individuo non si può trovare che con una origine regolare, e nelle leggi della natura.

Quando l'origine è viziata, ne sono viziati anche i risultati. L'ovaio di un fiore di Pesco è fecondato dal polline di un Mandorlo. Ebbene: il risultato sarà una pianta mista, perchè la loro analogia è già sufficiente per operare una talquale combinazione: ma, come potrà essa essere regolare se i principj che si devono unire non sono fatti gli uni per gli altri? Il combaciamento di una molecola convessa con una concava è in natura, ma se queste molecole non sono preparate espressamente per formare un solo tutto, la loro combinazione non avrà luogo che per quelle che il caso avrà fatte di dimensioni proporzionate. Tutte le altre si riuniranno per semplice adesione con dei vuoti e delle imperfezioni, e faranno un insieme fortuito, spiegazzato, e posticcio. Ed ecco le varietà ibride, ecco i mostri. Essi si formano e vivono, ma la loro genesi è viziosa, e perciò non potranno mai presentare un'essere perfetto dotato di tutti i caratteri del vegetabile della natura.

In generale le molecole organiche che provano più difficoltà a combinarsi sono quelle che danno origine alle parti sessuali, ed è perciò che il fenomeno il più frequente nelle fecondazioni irregolari è il *mulismo*.

Ma, ogni regola ha le sue eccezioni; e quante non ne deve avere un fenomeno contrario alla regola!

Quindi noi vediamo in questa varietà la pianta proveniente da un ovaio di Pesco fecondato dal mandorlo provare nel seme l'influenza predominante del maschio, e conservare nel pericarpo la polposità propria ai frutti della femmina. Chi sa che

PESCO MANDORLO

appunto a questa circostanza sia dovuta la fecondità di questo seme?

Il predominio delle molecole mascholine nella fecondazione incrociata è riconosciuto nel regno animale. Egli riduce alla razza del maschio in quattro generazioni la figliazione successiva delle femmine meticcie. È dunque probabile che nei vegetabili egli mantenga colla sua preponderanza la facoltà generatrice negli individui ibridi. In questo caso il *mulismo* non avrebbe luogo che quando i principj generativi di natura eterogenea non si trovano in proporzione fra loro, o quando il principio maschile è esso stesso proveniente da diversi individui che lo forniscono simultaneamente, e che perciò portano con essi un'infinità di forme e di dimensioni diverse. Quando invece il principio maschile è in se stesso omogeneo, ci predomina nella combinazione dei sessi, e non avendo bisogno che di poche molecole femminili per combinare un insieme, è facile che, anche in un ovaio estraneo, ne incontri qualcheduna assai proporzionata per ben incastrarsi. In quel caso l'ibrida che ne proviene è dotata di fecondità.

Il nostro Pesco Mandorlo è una prova della probabilità di questa congettura. Egli è evidentemente un essere misto, ma il miscuglio regna nel pericarpo: il seme è una vera mandorla che partecipa pochissimo della Pesca, e perciò nasce e si perpetua.

Io mi riservo a sviluppare con più dettaglio queste riflessioni nella parte scientifica, alla quale rimetto pure i lettori per ciò che riguarda la storia di queste Ibride.

PESCO NOCE

DURACINO BIANCO

O

DURONA LISCIA BIANCA

PERSICA PSILLIDERMIS *flore magnipetalo, fructu aestivo; epicarpo albescente, corallinis maculis aliquando velato; sarcocarpo albo philosteo, delicatissimo, succo grate acido. Vulgo, Pesca noce duracina bianca, o Durona liscia bianca.*

LA NOCE DURACINA BIANCA è una delle varietà più gentili, che si conoscano nella classe delle Pesche liscie.

L'albero non offre alcun carattere, che gli sia particolare; ma si distingue per la bellezza dei suoi fiori, che sono sempre magnopetali, e tinti di un color di rosa sfumato, che degrada nel bianco, e li rassomiglia un poco ai fiori del Mandorlo.

Il frutto matura sulla fine di Luglio, e per conseguenza è fra i precoci, e segue da presso le *Maddalene* di tutte le razze, la *Pesca Ciliegia*, e le *Moscadelle*.

È picciolo in paragone delle Pesche proprie, ma è grosso nella specie delle Pesche noci: la sua forma è regolare, e tondeggia con molta grazia, essendo appena solcato dalla solita suttura, che divide da un lato tutte le Pesche.

La polpa è bianca e duracina, e adere fortemente al nocciolo: essa è fina, delicata, gentile, e si scioglie in un sugo dolce e

Pesco Noce duracino bianco

PESCO NOCE DURACINO BIANCO

saporito, che non ha di acido, che quanto è bastante per dargli del rilievo.

La buccia è liscia, colorita di un bianco cerino lucente, il quale forma un contrasto grazioso colle macchie di corallino, che lo velano spesso dal lato del sole, e lo rende uno dei frutti di più bella apparenza: in alcune località il bianco è appena sfumato da qualche leggierissimo velo di rosso: qualche volta è interamente bianco.

Questa varietà corrisponde nella classe delle Pesche lisce alla *Duracina bianca luglienga* delle Pesche pubescenti, e rivalessa colla *Vagaloggia Duracina*, che è nelle Lisce il corrispondente della *Giallona di Verona* nelle Pesche vere. La *Durona bianca* però è sola a primeggiare fra le Noci Duracine bianche, non esistendo in questa Classe il corrispondente della *Biancona Massima*, che è il Capo-specie delle Pubescenti bianche.

La prima pianta di questa razza, che ho coltivato, l'ho avuta da Milano, ed era innestata. Da quella ho preso gli innesti di tutte quelle che possiedo al presente, che mi riescono perfettamente eguali: sono persuaso, che il seme la riprodurrebbe senza cangiamento sensibile. Prima di farne la prova, ho voluto assicurarmi il possesso della varietà col moltiplicarla d'innesto: ora, che questa è al coperto d'ogni accidente, possedendone già molte piante, mi occuperò di quest'esperienza, e non dubito di ottenere delle piante spontanee quasi eguali, e forse delle modificazioni, che ne aumentino il prezzo.

La *Noce bianca Duracina* vuole una esposizione aprica, siccome tutte le Pesche Noci; ma ha bisogno di un terreno profondo e grasso per bene svilupparsi. Negli orti bassi e umidi, ove riescono così bene le Pubescenti spicciacciole gialle e bianche, la *Noce bianca* resta insipida, e marcisce alla pianta.

La *Noce bianca* si trova in tutte le Pomone oltramontane, e io ne ho veduto delle bellissime in Parigi e in Vienna. I Francesi

PESCO NOCE DURACINO BIANCO

la distinguono col nome di *Brugnon blanc ou Brugnon musque*. Gli Inglesi la chiamano *Murrij Nectarine*, o *Brougnon Murrij*. In Italia si conosce sotto il nome di *Pesca noce bianca Durona*, o *Novellara bianca*; ma non si coltiva che nell'Italia settentrionale.

Merita però di far parte di qualunque collezione scelta, e potrà figurarvi fra le varietà le più squisite.

PESCO NATALINO

o

VERNINO DI NAPOLI

PERSICA IULODERMIS, flore brevipetalo, fructu hiemali; epicarpo pubescente flavo, ad latum solis rubescente; sarcocarpo flavo philosteo, pulpa firma sacharata odorosissima, gustu dulci. Vulgo, Pesca Natalina.

LA NATALINA è una Pesca conosciuta in tutta l'Italia, ma riguardata con ragione come un frutto di curiosità più adattato a far comparsa in una tavola di lusso, che a piacere al palato.

Quella di Napoli forma sola eccezione a questo principio. Essa riunisce ad una tardità di maturazione forse più estesa d'ogni altra, un esteriore grazioso, una polpa gentile e saporita, e un aroma che gareggia con quello delle Pesche Luglienghe.

Io ne ho mangiate nel 1824 in Napoli dalla metà di Novembre alla metà di Dicembre, e le ho portate a Roma, ove mi sono durate fresche e sane oltre al Natale.

È un frutto d'una grossezza mediocre, somigliante nell'esteriore alle *Moscadelle Duracine*, e solo un tantino più oblungo.

La buccia è gialla, sfumata da un lato da una velatura di rosso, la quale in alcune cuopre le labbra della suttura, che taglia la pesca, e in altre si stende sulla faccia opposta del frutto, secondo che si trovava sull'albero all'esposizione del sole.

La polpa è duracina, ma per una singolarità da rimarcarsi non adere al nocciolo così fortemente come nelle altre di questa

PESCO NATALINO

specie. A dir il vero essa non l'abbandona intieramente quando si apre come nelle Spiccacciole, restandone sempre qualche poco negli interstizj che solcano il nocciolo; ma non vi si immedesima neppure come nelle Duracine, nelle quali le solcature del nocciolo restano coperte in maniera, che quasi non si distinguono. Nel resto la natura del suo tessuto appartiene alla classe delle Duracine, e quantunque si apra in due come nelle Spiccacciole, ciò non si fa facilmente colle dita e senza sforzo, ma vi è d'uopo dell'aiuto del coltello, col quale bisogna cominciare per farvi una fenditura lungo la suttura che la lista da un lato, onde facilitare l'apertura.

Il colore della polpa è giallo, e la sua pasta è carnosa e compatta, ma piena di sugo, di un gusto dolce e saporito, e senza ombra d'acido.

Ciò poi che la distingue da tutte le pesche tardive, è il profumo che esala, il quale è quasi tanto forte quanto nelle precoci.

L'albero non ha niente di singolare: fiorisce quando gli altri peschi, e il suo frutto allega nel medesimo tempo: cresce al principio come quelli, ma giunta la state si arresta, e non comincia a dar segno di maturazione che nell'autunno. In Ottobre comincia a colorirsi, ed io che ne possedo una pianta mandatami da Napoli, l'ho trovato maturo sulla fine di Novembre, ma non mi è riuscito serbarlo all'albero al di là di questo tempo, a cagione delle piogge che lo fanno marcire.

In Napoli ho fatte molte ricerche per assicurarmi, se le Pesche vernine, che si mangiano così fresche in Novembre e Dicembre, erano colte allora alla pianta, o se erano conservate in casa. Io ne aveva mangiato per la prima volta il 23 di Novembre del 1824, alla festa di ballo data in Chiaia dal Conte Drumond, già Ministro di Inghilterra presso quella R. Corte, e ne vidi in seguito il 27 del medesimo mese nel *Dessert* del pranzo di famiglia,

PESCO NATALINO

che S. M. il Re Ferdinando diede in quel giorno, per celebrare l'anniversario del suo matrimonio.

Ne ebbi in seguito in più tempi da un fruttaiolo di Napoli, che ne provvedeva le tavole di lusso, e dal quale raccolsi quanto seppe dirmi sopra di esse.

Dal contesto della sua relazione, e da quanto ho potuto sapere anche da altri, sembra che questi frutti si raccolgano sulla fine di Novembre, e si conservino poi nelle grotte o cantine sotterranee distesi sopra panieri. È in *Somma* specialmente, che si coltivano, ed è nelle grotte di quel paese che si serbano sino a Natale assieme ad altre frutta. Anche in *Salerno* si fa questa speculazione, che il lusso di Napoli rende lucrosa, e che il clima e il terreno di *Somma* e di *Salerno* rende di più sicura riuscita. Io credo che le località di quei paesi concorrano molto a questo successo.

Le colline di *Somma*, situate sotto il Vesuvio, si prestano per la natura del loro suolo, a dare ai frutti quella consistenza di tessuto che li rende più forti e più difficili a corrompersi; e il clima della Campania, ove l'autunno è più asciutto e più dolce che nel resto dell'Italia, garantisce i frutti serotini dal guasto che ne fanno da noi le piogge, le brine, i venti, e l'alternativa frequente di caldo e di freddo.

Così si trovano in Napoli sul finir di Dicembre non solo le frutta vernine degli altri paesi, come le mele e le pere, ma ancora le frutta estive, come le susine, l'uva, le lazzeroles e le pesche, e tutte conservate così bene, e colla buccia così liscia e così fresca, che sembrano colte di recente alla pianta.

Io ho veduti in quel tempo tutti questi frutti nel loro stato naturale, come sogliono essere nell'autunno e nella state, e so che il giorno del Natale la città ne manda ogni anno a regalare a S. M. un assortimento che sorprende il forestiere.

A dir vero, anche noi abbiamo delle *Pesche serotine*, che si colgono a S. Martino (11 Novembre), e a S. Caterina (25 detto),

PESCO NATALINO

e che perciò ricevono il nome di questi Santi. Ma le *Pesche vernine* dei nostri paesi non si conservano nella dispensa al di là di qualche settimana, e non hanno altro pregio che quello di un bel colorito. La loro polpa è insipida, dura, e senza profumo.

A che cosa dunque si deve attribuire la differenza? Costituiscono quelle di Napoli una varietà particolare, avente in se stessa più sapore e più aroma, o lo ripetono solo dalla località e dal clima in cui maturano?

Ecco ciò che ne penso. La natura ha destinata la state per stagione delle Pesche. Gli accidenti della concezione, che riproducono ogni anno degli individui nuovi, danno a ciascuno d'essi un carattere proprio che li varia all'infinito, e che li distingue tra loro col farli percorrere tutta la sfera delle modificazioni compatibili coi caratteri della specie.

La grossezza, il colore, la natura più o meno gentile della polpa, e i suoi rapporti colla buccia e col nocciolo, la quantità e la qualità del sugo, il sapore e l'aroma, l'età della pubertà e quella del deperimento, l'epoca della maturazione dei frutti, e finalmente la durata della loro vita, tutto varia negl'individui che nascono dal seme, senza però che alcuno oltrepassi mai gli estremi che la natura ha stabiliti per limite a queste differenze.

Ora, siccome si sono formate, mediante delle concezioni straordinarie, delle varietà precocissime, quali sono, per esempio, le *Noccioline*, le *Maddalene*, le *Pesche Ciliegie*, così se ne sono formate delle serotine, come le Pesche di *San Martino*, e le *Sante Caterine*.

Queste varietà, che si possono chiamare mostruose, perchè estendono ad estremi straordinarj i limiti fissati alla specie, portano poi in se stesse delle disposizioni proprie, adattate ai climi ove si formano; e queste, sebbene non si sviluppino da per tutto egualmente, non si cangiano però cangiando di clima.

PESCO NATALINO

Così le *Pesche Vernine*, che nascono nei paesi freddi, non ricevono dalla natura gli organi adattati ad elaborare molta sostanza zuccherina e molto aroma, ma solo delle belle forme, e un bel colorito; sicchè, trasportati in climi più caldi, non vi acquisterebbero che un aumento di bontà molto leggiero; nello stesso modo che quelle che nascono nei climi caldi, avendo ricevuto nella loro organizzazione primitiva delle disposizioni più adattate alla formazione dell'aroma, e allo sviluppo dello zucchero, ne sono di loro natura dotate più ampiamente delle prime; e, vivendo nel paese natío, trovano nel medesimo principio, che le ha favorite nel formarsi, una nuova facilitazione a svilupparle, siccome resisterebbero di più alle contrarietà di un clima meno favorevole, e vi riescirebbero sempre migliori delle indigene.

Dietro questi principj si può stabilire per fatto, che la *Pesca Vernina* di Napoli costituisce una varietà particolare, avente nell'organizzazione sua propria le disposizioni necessarie per acquistare un sapore più concentrato e un aroma più forte, e perciò capace di conservar questo vantaggio sulle altre, anche trasportata in paesi meno favoriti dal clima, senza però poterlo conservare in tutta l'estensione che gode nel paese nativo. Per questa cagione me ne sono procurato una pianta in Napoli, la quale di fatto mi produce dei frutti, a dir vero, poco più tardivi delle nostre *Pesche vernine*, ma più saporiti e più odorosi.

Dalla predetta pianta ho scelto il ramo col frutto acerbo, che ho fatto eseguire dall'egregio pennello del Sig. Del Pino.

Il disegno del frutto maturo è stato fatto in Napoli dal Sig. Mori Intagliatore, sopra un frutto che mi fu provvisto da un fruttaiolo nel Dicembre del 1824, e corrisponde anch'esso alla riputazione d'un così distinto artista, già tanto conosciuto per i suoi lavori a bulino.

P E S C O

SPICCACCILO BIANCO AGOSTENGO

O

BURRONA BIANCA

PERSICA IULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu medio, aestivo; epicarpo pubescente, albo, maculisque ex rubeo violaceo velato; sarcocarpo albo, liposteo, delicatissimo, in ore liquescente, succo grate acido. Vulgo, Pesca Spiccacciola Bianca Agostenga, o Burrone Bianca.*

LA BURRONA BIANCA è la delizia degli oltramontani; è una varietà che matura in Agosto, e succede immediatamente alle *Madalene gialle e bianche*, e alle *Pesche Moscadelle*.

Il suo fiore è brevipetalo. Il frutto, più o meno grosso secondo le località e la coltura, è però sempre uno de' più belli nella classe delle Spiccacciole bianche, e il più bello fra le precoci.

La buccia è bianca, velata nella parte battuta dal sole di qualche macchia di rosso paonazzo più o meno sfumato, che la distingue dalle specie gialle, nelle quali il rosso è più roseo, e spicca assai meno.

La polpa è bianca, gentile, e di una pasta finissima, e non adere punto al nocciolo, ma se ne spicca nell'aprirla, e si scioglie in bocca in un sugo grazioso, abbondante, e un poco acidulo.

I pomologi forestieri la vantano come la migliore delle Pesche, e i gustaj dell'alta Italia concorrono cogli Oltramontani in questa opinione.

Pesco spiccacciolo bianco agostengo.

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO AGOSTENCO

I dilettanti dei paesi meridionali non sono del medesimo parere, e preferiscono le *Spiccacciole gialle* del Luglio e dell'Agosto.

I primi sono incantati dalla delicatezza, che distingue la polpa della *Burrona bianca*, e trovano che l'acidulo del suo sugo, lungi di essere ingrato, serve invece a dargli del rilievo.

I secondi sono ributtati da quest'acido, e preferiscono il dolce delle spiccacciole gialle, e la maggior consistenza della loro polpa, che trovano più morbida quantunque meno liquescente. Io ho esaminate le une e le altre in molti paesi diversi, e ho esitato lungo tempo a decidermi fra le due.

Quando ho gustate per la prima volta le Burrone bianche a Parigi, sono stato incantato della loro delicatezza, e sono rimasto indeciso fra quelle e le gialle; ma quando poi ritornato in Italia, le ho avute insieme nel mio giardino, e le ho gustate nel medesimo tempo, allora mi sono avveduto che la quistione dipende molto dai gusti, e che hanno ciascuna delle qualità proprie, che non ammettono il confronto.

Osserverò solo, che la *Burrona bianca* non può gareggiare colle *gialle*, che quando è nel suo punto di perfezione: in istato di natura, essa vi è sempre inferiore: condotta dall'arte, pare, che si ammigliori in modo da piacere anche di più ai palati ricercati. Forse per questa ragione le *Burrone bianche* riescono meglio nei paesi ove si coltivano per lusso, che in quelli ove il Pesco viene spontaneo, e prospera senza cura.

Difatto esse si trovano in abbondanza a Parigi, ove si dividono in molte varietà, senza però offrire altre differenze fra loro, che delle gradazioni leggierissime di forma e di colore, e alcune più rimarchevoli di grossezza e di precocità nella maturazione.

L'Italia interna è ricchissima in questo genere. In Piemonte vi si incontrano di preferenza alle gialle, e vi sono coltivate a spalliera come si usa a Parigi; quindi non si trovano che nei giardi-

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO AGOSTENGO

ni dei dilettanti: sono più abbondanti e più belle sulle rive dei laghi, e diventano comuni nella Terra-ferma-veneta e nella Lombardia.

A Mestre, a Verona, nel Parmigiano, nel Ferrarese, e in tutto il rimanente del paese, che resta fra l'Appennino e l'Adriatico sino in Ascoli, le *Burrone bianche* vi sono a milioni, e vi spiegano tanta bellezza e tanta bontà sotto tutte le forme proprie a questa specie, e senza esigere altre cure, che una coltura ordinaria, che pochi le distinguono in varietà, confondendosi generalmente sotto il nome comune di *Burrone bianche*, aumentato tutt' al più dall'epitteto di *Verona*, di *Mestre*, ec. o di altri luoghi ove si trovano in maggior quantità o di maggior bellezza.

La Toscana ne produce delle bellissime, ma non si trovano che nei giardini dei dilettanti, i quali le distinguono in varietà come i Francesi, e le battezzano egualmente o con dei nomi locali, o con quelli degli Oltramontani.

Ne ho veduto anche in Roma, ove si riuniscono i frutti dei tanti paesi che la circondano, e dove perciò vi si trova di tutto; esse non vi ricevono in generale che il nome comune di *Pesche Burrone*.

Il territorio di Napoli non produce che delle *Pesche gialle*: può darsi che qualche dilettante ne coltivi anche delle bianche, ma non vi sono comuni.

Nel Genovesato vi sono state introdotte da poco tempo, ma cominciano ad estendersi, e i contorni della città ne sono ripieni. La Riviera le conosce appena o punto. Io ne ho molte piante, fatte venire da Torino, da Milano e da Chambery, e ne sono contento; ma ho osservato che esigono assolutamente una località di giardino, un terreno grasso e umido, e moltissime cure: con queste precauzioni esse danno dei frutti squisiti; ma se sono abbandonate a se stesse, come si fa colle gialle, esse si snaturano, e i loro frutti restano mediocri.

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO AGOSTENGO

È questa la vera ragione che ne ha ritardata la propagazione nei paesi meridionali: ora però che i progressi della civilizzazione e del lusso hanno risvegliato il gusto per i piaceri ricercati, e raffinata l'agricoltura, ogni proprietario cerca di arricchire il suo Pomario di frutti nuovi, e non isdegna come una volta di spendere molto in una coltura più studiata, per variare il più che è possibile i suoi godimenti.

Così la *Burrona Bianca* ha preso posto anche fra noi a lato della *Gialla*, e i coltivatori instruiti riescono a portarla alla perfezione anche nei nostri climi, mediante una potatura più calcolata, e un diradamento più abbondante.

118



*Fiori di Pesco magni-petali
a corolla porporina.*

*Donum Del. An. d'arguò in. finale
Bernard. Manfina suo in pienza*

419



*Fiori di Pesco brevi petali
a corolla porporina.*

*Domènico Del Pino disegnatore in Firenze
Bernard. Marespian incisore in Firenze*

420



*Fiori di Pesco magni petali
a corolla bianchiccia.*

*Genova, Del Giardino in Finale.
Firenze, Corsi int. in Firenze.*

421



*Fiori di Pesco brevi petali
a corolla bianchiccia*

*Danno. Del clino daquò in diuole
Giuseppe Maria Maria Maria*

FIORI

DEL PESCO

La FIORAZIONE del Pesco presenta delle particolarità, che si annunziavano a prima vista come caratteri legati con quelli che distinguono le specie o le varietà, ma che non erano state ancora determinate. Il loro esame era dunque di una importanza massima per la storia naturale della pianta.

Il Fiore del Pesco è in tutti gli individui sessile, ermafrodito, munito di un calice quinquifido, e di una corolla quinquipetala, portante un numero indeterminato di stami e un pistillo che allega in una drupa carnosa conosciuta sotto il nome di *Pesca*.

Tali sono i caratteri botanici di tutti i fiori della famiglia; ma questi caratteri, senza cangiare nella loro sostanza, ricevono nei diversi individui che nascono dal seme certe modificazioni che gli dividono in quattro classi.

La prima contiene i fiori *Magno-petali*; e questa si suddivide in due secondarie, cioè in *Magno-petali a corolla porporina* e in *Magno-petali a corolla bianchiccia*.

La seconda contiene i fiori *Brevi-petali*, e si suddivide come la prima in due altre classi determinate nella stessa maniera dal colore della corolla.

Era dunque necessario il presentare ai Lettori la figura di ciascuno di questi fiori, accompagnata dalla loro descrizione, e seguita dalle osservazioni necessarie per poter determinare la loro importanza botanica, e principalmente la parte che possono avere nella classificazione della famiglia.

FIORE MAGNI-PETALO

Il Fiore *Magni-petalo* è composto di un *Calice* quinquifido inserito immediatamente nell'ascella della foglia dell'anno antecedente, e senza picciuolo sensibile.

Egli si apre in una *corolla* divisa in cinque *petali* grandi, ovali, quasi egualmente larghi che lunghi, di fondo bianco, coloriti in alcuni individui di un porporino carico, e in alcuni altri di un roseo leggiero somigliante a quello del mandorlo, e che abbracciano e cuoprano gli organi riproduttori che vi stanno di dentro.

Quando il Fiore si apre, gli *stami* che racchiude s'innalzano nel suo centro in forma di fili sottili, bianchicci negli uni, velati in altri del porporino che colora i *petali*, e sormontati da una bocciolina bilobata che i botanici chiamano *antera*, e che contiene una polvere gialla volatilissima che è la sostanza maschile destinata a fecondare l'*ovaio*.

Il *Pistillo* vi sorge nel mezzo, e si mostra sotto la forma di un tubetto sottile, ovale nel fondo e filiforme sino alla cima, ove è terminato da una specie di labbro che ne è come la bocca.

Questi organi crescono e si sviluppano dentro della *corolla* chiusa in *bottone*, nè si mostrano fuori che quando si spiega in fiore formato. Appena questa è dischiusa, essi compariscono, si distendono e la coronano.

Le *Antere*, a principio rossiccie, prendono nel maturare un colore giallognolo: i lobi che le formano ingrossano e scoppiano, e ne esce la polvere gialla conosciuta sotto il nome di *polline*.

Il *Pistillo* la beve per la tromba che ne forma la cima; e le mollecole impercettibili di cui è composta scendono sino all'*ovaio*. Ivi, esse si combinano colle mollecole femminine contenute nelle ova, e la loro combinazione forma il germe che deve rinnovare la pianta. È impossibile all'uomo penetrare il meccanismo di questa mirabile operazione della natura. Nessun microscopio potrà mai

FIORI DEL PESCO

distinguere le forme dei principj sessuali, nè scuoprire il modo con cui si combinano.

Se si medita però sopra gli effetti che ne risultano, e sopra i fenomeni che gli distinguono, si sente che questi diversi principj concorrono egualmente alla formazione del germe, il quale è un composto dei due; e che per conseguenza le due ipotesi opposte della preesistenza dell'essere sia nell'ovo, sia nel polline, sono egualmente in opposizione coi fatti, e ripugnanti alla ragione.

Un composto deve necessariamente constare dei suoi componenti: quindi la concezione altro non è nè può essere che una combinazione dei principj che concorrono ad operarla, e il suo risultato un essere misto partecipante di quelli.

Ed ecco in questo sistema la spiegazione delle differenze che distinguono le varietà, e di quelle che caratterizzano i mostri.

Le prime sono il risultato necessario delle diverse proporzioni dei componenti nell'ordine della natura: le seconde sono la conseguenza di una sproporzione fra i componenti medesimi, i quali non si combinano che in un modo sforzato e fuori dell'ordine stabilito dal Creatore. Quindi le prime danno origine a degli esseri perfetti, somiglianti ai loro genitori e che non diversificano fra loro che nei tratti che costituiscono la fisionomia: le seconde danno esistenza a degli esseri imperfetti, le di cui parti, o sono mancanti, o sono mostruose.

Tale è la genesi di tutte le piante che conosciamo, e tale è l'origine delle infinite varietà del Pesco, e dei mostri che vi si frammischiano.

FIORE BREVI-PETALO

Il Fiore *Brevi-petalo* non differisce dal *Magni-petalo* che nella forma e nella dimensione della *corolla*: nel resto, egli ha gli stessi caratteri e presenta gli stessi fenomeni. La *gemma* si mostra in ambidue sotto forme egualissime: la differenza che distingue il

FIORI DEL PESCO

Brevi-petalo comincia a rendersi sensibile quando essa è allungata in *bottone*: si vede allora un corpo colorito, più piccolo e più corto, formato di un involuppo foliaceo di colore rossiccio che è sforzato in punta da un gruppetto di filetti rossi, i quali ne sbuciano fuori quasi violentemente, e che sembrano precedere la perfezione del fiore.

Sono questi gli *stami*, involuppati da una *corolla* quasi abortita e composta di *petali* imperfetti che non si sviluppano come nei fiori ordinarj, sono obbligati ad escirne fuori, e a sormontarla; e nel dispiegarsi la cuoprono in modo che la rendono quasi invisibile, offrendo piuttosto l'aspetto di un fiocchetto di filetti rossi che di un fiore.

Nel resto, egli si suddivide come l'altro in *porporino* ed in *bianchiccio*, e non offre in questa seconda divisione altra differenza che un poco più di densità di colore nel porporino e un poco più di trasparenza nel roseo, che caratterizzano le due classi secondarie.

Ecco dunque quattro sorta di fiori nel Pesco. Le due principali offrono delle differenze così sensibili, così costanti e così decise, che si dovevano credere legate ai caratteri delle specie, o almeno a quelli delle varietà; e sotto questo riguardo, avrebbero potuto fornire una base per la classificazione della famiglia.

Nessun pomologo, a dir vero, se ne è mai servito a quest'oggetto: ma ciò non deve sorprendere, poichè nessun pomologo aveva ancora eseguita una classificazione del Pesco. Tutti però hanno considerato il fiore grande e il piccolo come caratteri distintivi delle razze; e molti se ne sono serviti nelle loro descrizioni latine per determinarle (Ved. Duh. Arbr. Fr. Art. Pêcher). Ma non ne conosco alcuno che abbia istituite delle esperienze per iscuoprirne i rapporti e per constatarli. Io ho dunque creduto importante l'occuparmi di quest'esame, ed ecco il risultato delle mie ricerche.

FIORI DEL PESCO

Ho intavolato un registro numerato di tutte le piante di Pesco della mia collezione, e poi ho notato al tempo della fioritura in una colonna a ciò destinata la natura del fiore di ogni pianta. Ho poi portato all'epoca della fruttificazione in un'altra colonna parallela la natura dei frutti che ho raccolti in ciascuna delle piante registrate.

In 127 alberi ne ho trovati 104 a fior *Brevi-petalo*, e 23 a fior *Magni-petalo*.

Fra i primi vi ho osservato le *Moscudelle duracine* e *spicciacciole*, le *Cotogne* di ambe le specie, le *Damaschine*, la *Duracina bianca massima*, la *Pesca noce della Vagaloggia*, e duracina e spicciacciola, in somma la massima parte delle varietà più preziose.

Nelle seconde vi ho trovato molte *Bianche-duracine* e *spicciacciole* di seme a frutto ordinario, qualche *Gialla spontanea*, e la maggior parte delle *Pesche noci*, la *Maddalena bianca gentile*, e quasi tutte le *Pesche serotine*.

Già stava in lusinga di cogliere un capo del filo, quando mi si sono presentati alla vista alcuni fenomeni che mi hanno imbarazzato.

In primo luogo, aveva ben riconosciuto che la maggior parte delle piante spontanee a frutto bianco, picciolo, velloso, e specialmente le serotine avevano il fiore *Magni-petalo*; ma ho riconosciuto pure che era tale egualmente in una pianta spontanea di *Duracine gialle-Agostenghe* squisite, ossia di *Cotogne-pure* a frutto mediocre ma gustoso, e a nocciolo rosso vinoso, che mi era nata per caso in una vigna, e che cominciava in quell'anno a fruttare.

Era pure *magni-petalo* il fiore di tutti i *peschi noci* a frutto bianco che possedo nel mio giardino. Conto in questo numero la preziosa *Noce Duracina bianca agostenga* che ho portata da Milano, e che è una delle varietà più belle e più gentili nella specie, le due *Noci spiccagnole bianche* che ho tirate di Francia, che sono pure eccellenti, e la *Noce bianca spicciacciola* a buccia corallina,

FIORÌ DEL PESCO

che coltiviamo spontanea fra noi, e che è la *Pesca-noce comune* del Genovesato: finalmente erano *Magni-petali* ancora i fiori di due *Noci gialle* squisite che io coltivo, una duracina ed una spiccacciola, e che non differiscono dalle *Vagaloggie* che per una minore grossezza, e per un sugo meno abbondante e meno gustoso.

Ma era *brevi-petalo* il fiore delle due *Vagaloggie*, ossia delle due *Noci gialle*, duracina e spiccacciola che ho avute da Pisa, e di diverse altre *Noci duracine* a polpa gialla, raccolte da diversi paesi.

Nè questo era tutto. Io possedo quattro piante di *Maddalena bianca precoce* a frutto gentile: una è spontanea, e proviene da un nocciolo portato da Pisa: una seconda è una pianta innestata che ho avuta da Genova: le due altre sono due piante che ho innestate io stesso colle marze della pianta di Genova.

Tutte quattro sono precoci, grosse, gentili, e gustosissime; nè presentano fra loro alcuna differenza. Ebbene; la figlia del nocciolo di Pisa, la pianta di Genova, e una delle due innestate colla marza della medesima pianta portano i fiori *Magno-petali*; la quarta, che è un innesto della seconda, egualmente che la terza, ha prodotti i fiori *Brevi-petali*.

Questa stravaganza mi ha messo in un imbarazzo che ha sconcertate le mie ipotesi: si aggiunga a ciò che ho luogo a sospettare che alcune piante che hanno spiegato in quest'anno i fiori *Magni-petali*, gli abbiano dati negli anni scorsi a petali corti, ciò che finirebbe di mettere la confusione e l'incertezza nella natura di questo fenomeno.

Che che ne sia però di quest'ultimo fatto e dell'antecedente, le osservazioni già esposte, stabiliscono sempre in principio, che questa differenza nei fiori non ha alcun rapporto nè colle specie, nè colle varietà, e che perciò non potranno mai fornire un dato per regolare la loro classificazione.

P E S C O

DURACINO GIALLO SEROTINO

A BUCCIA PAONAZZA

□

DAMASCHINO DURONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu magno serotino; epicarpo ex violaceo rubescente; sarcocarpo philosteo, flavo, prope endocarpum rubente; pulpa dulci carnosae, gustu saccharato. Vulgo, Pesca Damaschina Durona.*

LE DAMASCHINE sono le pesche del Settembre: esse tengono uno dei primi posti fra le pesche dei paesi meridionali, e si dividono in un gran numero di varietà tutte belle e tutte eccellenti.

Ve ne sono delle Duracine e delle Spiccacciole: in generale le prime sono più grosse. Quella che abbiamo figurata pesava una libbra (33 gramme), ma ne ho avute di 15 e 16 oncie (44 gramme).

La forma delle *Damaschine Duracine* ha qualche cosa di proprio che le distingue: divise come le altre da una suttura che le taglia dal picciuolo alla punta, esse presentano come due labbri, uno de' quali è più rilevato dell'altro, in modo che sembra una costa che principia alla base del frutto, e finisce alla cima ove si prolunga un poco, ritorcendosi in punta come un becco.

La buccia è gialla, ma l'azione del Sole la copre da un lato di un rosso violaceo denso, che dà nello scuro, e nella parte chiara la sparge di un rosso a fiocchetti, che somiglia a tante pennellate.

Pesco duracino giallo serotino

PESCO DURACINO GIALLO SEROTINO

La polpa è carnosa, e di un giallo carico, che si tinge di rosso presso al nocciolo: non ha il profumo delle *Pesche Moscadelle*, nè la liquescenza delle *Cotogne*, ma è dolce, senz'acido, e non manca di sugo.

Il nocciolo è grosso e rilevato, colorito di un rosso bruno densissimo, investito tenacemente dalla polpa che ne empie le incavature, e ne prende il colore.

La *Damaschina* è la razza più spontanea che si conosca.

Nel mezzogiorno dell'Italia non s'innesta in verun luogo: i noccioli la riproducono senza degenerazione, e con una facilità prodigiosa. Le varietà che ne sorgono sono tutte buone, la massima parte belle, e spesso magnifiche. Nel Genovesato tutte le vigne sono piene di *Damaschine* superbe, che scendono in profusione dai villaggi i più alti, ove non si trovano quasi mai nè *Cotogne*, nè *Moscadelle*, e molto meno le varietà gentili delle specie bianche.

È la pesca che si adatta di più ai terreni di montagna, e che vi giunge alla maturità senza perdere di sapore o di colorito. Non è difficile nella coltura, e vien bene nelle vigne come nei giardini, nei luoghi aprichi come nelle valli, vicino o lontano dal mare senza differenza.

I suoi fiori sono sempre abbondanti, e per lo più allegano bene: i frutti resistono alle piccole contrarietà delle stagioni, e meno il caso di sconcerti gravi di meteore straordinarie, o di mancanza assoluta di nutrimento, ingrossano anche senza diradamento, e acquistano tutta la maturità senza guastarsi.

Il commercio tira un partito da queste pesche, perchè sostengono il trasporto, e perchè si prestano alla disseccazione al sole, tagliate in liste, e servono così nell'inverno ad arricchire le tavole come gli altri frutti secchi.

Il solo svantaggio di queste pesche si è d'essere serotine: cominciano sul principio di Settembre, e in quella stagione il diletante il più appassionato è già sazio di pesche. Dopo di averne

PESCO DURACINO GIALLO SEROTINO

cangiate tante comincia a desiderare le pere autunnali e i fichi; e la delicatezza salubre delle une, e il miele squisito degli altri; unito alla novità, riescono facilmente a fare scomparire un frutto, che ha esercitato il palato per più di due mesi, e che ha esaurite tutte le modificazioni possibili nella specie.

Ciononostante le prime *Damaschine* si sostengono ancora non tanto per la loro bellezza, quanto per il loro sapore; ma quelle che maturano sul finir del mese, cominciano a perdere nel gusto, e le ultime finiscono per essere scipite.

Le *Damaschine* non sono sconosciute nei paesi settentrionali, e vi nascono spontanee come da noi, ma non vi prendono mai molto sviluppo, e vi maturano difficilmente. Pare che i Pomologi le distinguano col nome di *Pesche di Vigna*, o *Persiques*: essi però ne fanno poco caso, perchè nei paesi ove hanno scritto, non le possiedono nella loro bontà. I paesi meridionali invece ne sono abbondantissimi: io l'ho trovate in Romagna, in Toscana e sulle piazze di Roma, e da per tutto abbondanti e magnifiche. Il regno di Valenza ne ha in profusione, e di una grossezza straordinaria. Ne ho vedute delle bellissime in Provenza e nel Rossiglione. La Damaschina deve essere la razza dominante nell'Asia minore e nei luoghi della Costa d'Africa ove si coltivano i peschi.

P E S C O

SPICCACCILO GIALLO PRECOCE

O

MOSCADELLO BURRONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu medio prae-*
coci; epicarpo flavesciente, maculaque rosea laeviter
velato; sarcocarpo flavo butyrroso, succo sacchara-
to, odoratissimo. Vulgo, Moscadella Burrone.

LA SPICCACCIOLA GIALLA PRECOCE, conosciuta da alcuni sotto il nome di *Moscadella Burrone*, e da altri sotto quello di *Gran Maddalena Rossa*, è la compagna della *Pesca di San Giovanni*, e la più ricercata fra le Spiccaccie per la sua precocità e pel suo profumo.

I caratteri dell'albero sono gli stessi di quello della *Duracina gialla precoce*, e i suoi fiori sono, come in quello, brevipetali e carnicini: ma il frutto si distingue dalla *San Giovanni* (*Duracina Gialla precoce*), non solo per la natura della polpa che è butirrosa e che si spicca dal nocciolo, ma ancora per la buccia che è meno rossa e di un giallo più carico.

Ambedue primeggiano per la loro precocità, non essendo precedute che dalle Noccioline, e precedendo, sebbene di poco, le *Maddalene bianche*, ossia le *Spiccaccie bianche precoci*. Vi è però una leggiera differenza anche fra di loro, e questa è in vantaggio delle Duracine.

Pesco spiccacciolo giallo precoce

PESCO SPICCACCIOLO GIALLO PRECOCE

Forse non è che apparente, giacchè la Duracina non ha bisogno di tutta la maturità per mangiarsi con piacere, e perciò si può cogliere acerbetta; nel mentre che le Spiccacciole non sono soffribili in tale stato, ma abbisognano di un grado maggiore di maturazione per isviluppare le qualità che le distinguono: è però sempre vero che le Duracine sono le prime a comparire sui mercati, e che precedono nel commercio anche le *Maddalenine*, ossia la varietà picciola delle spiccacciole gialle precoci, che suol precedere di alcuni giorni la grossa.

La *Gran Maddalena Rossa* è una delle migliori fra le Pesche; non è grossissima, ma non è picciola; e, quando i frutti sono diradati, gareggiano colle più belle varietà di second'ordine, e si avvicinano alle *Cotogne*.

È tonda e ben tornita: la sua buccia giallognola è colorita sovente da un lato di un poco di rosso: la polpa è gialla, di una pasta gentile e morbida, ma più compatta di quella delle bianche: il sugo è meno abbondante che in quelle, ma non ne ha l'acido, e ha un gusto più dolce, e rilevato da un profumo che non si trova che nella *San Giovanni*, ossia nella *Duracina precoce*.

Forse è in grazia del suo aroma che ha ricevuto il nome di *Moscadella*. L'applicazione, a dir vero, è impropria, perchè il profumo di queste pesche è diverso dall'aroma che conosciamo sotto il nome di *Moscato*, e che distingue specialmente le Uve e le Pere: ma i coltivatori non sono molto esatti in questi ravvicinamenti d'idee; e i nomi che si formano, non hanno sovente che un rapporto vaghissimo e talora immaginario colle cose alle quali si riferiscono.

La *Gran Maddalena Moscadella* comincia a maturare verso la metà di Luglio, e continua sino ai primi di Agosto, secondo le esposizioni e la coltura. Ordinariamente si moltiplica coll'innesto, e prende, come le altre, sul susino, sul mandorlo, e meglio ancora

PESCO SPICCACCILO GIALLO PRECOCE

sul pesco spontaneo. Io ne ho ottenuto più volte delle bellissime anche dal seme.

Tutto il Genovesato coltiva questa varietà: nei giardini degli speculatori è meno comune della *Duracina*; perchè, se è ben matura, la sua delicatezza la rende incapace di resistere al trasporto nei mercati di lusso, e se è mezz'acerba, non ha alcun pregio. Si trova invece in abbondanza nei giardini dei dilettanti.

È rara in Toscana, ove invece si coltivano con successo le *Maddalene Bianche*, e non è comune in Roma e in Napoli, ove primeggiano le *Pesche di San Giovanni*, ossia le *Gialle precoci duracine*.

Non l'ho mai veduta nei giardini del Piemonte e della Lombardia: l'ho incontrata solo presso i fruttivendoli di Torino e di Milano, che la ricevono dal Genovesato, e sono stato sorpreso di trovarla cattiva, inconoscibile alla vista, e ingratisima al gusto.

I Parigini non la coltivano, perchè non riesce nei climi settentrionali, ma è coltivata nel mezzogiorno della Francia da Nizza a Perpignano, e vi è squisitissima.

431



Pesca Nocciolina

Domènica Del Pino disquis in Fiume 1849

Francesco Corsi incisit in Firenze

PESCO

SPICCACCILO BIANCO

A FRUTTO PRECOCISSIMO

O

NOCCIOLINO BIANCO

PERSICA JULODERMIS, *flore brevi-petalo, fructu minimo praecocissimo; epicarpo pubescente, albo, rubeisque maculis incerte velato; sarcocarpo albo, liposteo, succo gratioso. Vulgo, Nocciolina Bianca, o Pesca Giugnolina.*

LA PESCA GIUGNOLINA, conosciuta ancora da alcuni sotto il nome di *Nocciolina bianca*, è una varietà semi-nana, che si distingue particolarmente per la picciolezza delle sue forme e per la sua precocità.

La pianta di questo pesco, vivente col mezzo dell'innesto sopra un piede di Pesco spontaneo, presenta una testa mediocre che si distingue per una serie di forme più picciole delle comuni. Essa spiega lo stesso carattere, quando proviene da seme, e mostra sino dal suo primo sviluppo un tronco più sottile di quello dei peschi ordinarj.

I suoi rami corrispondono al tronco egualmente che le messe, le quali sono sempre sottili anche nei getti succhioni, e perciò si prestano difficilmente all'innesto a *scudetto* e a quello a *cannello*.

Le foglie non seguono nella stessa proporzione il carattere dei rami; e sebbene comparate con esattezza abbiano in parità di

Pesco Spicacciolo bianco

PESCO SPICCACCILO BIANCO

circostanze delle dimensioni un poco più piccole di quelle delle altre varietà, pure tale differenza non è gran fatto sensibile, e senza una prevenzione non è avvertita dall'occhio.

Il fiore è brevipetalo, ma le sue dimensioni, sebbene piccole, non lo caratterizzano, poichè non lo sono assai da uscire dal limite che passa fra il *maximum* ed il *minimum* fissati alla specie: esso è forse meno piccolo di quello delle *Biancone*, ossia del Pesco Duracino bianco serotino a frutto massimo.

Il frutto è il solo che offre in modo decisivo il carattere del *Nanismo*. La sua grossezza maggiore non eccede quella di una grossa Ciliegia, e spesso è ancora più piccolo. La sua forma è regolare, e non differisce da quella delle altre pesche: è tondo compresso all'inserzione del picciuolo, ove forma un'incavatura, e da dove nasce la suttura, che lo lista da un lato, che è leggerissima: dalla parte opposta è finito da una mammelletta puntata, che appena è sensibile e che non altera punto il tondeggiante dell'insieme.

La buccia è una pellicola sottilissima che si può staccare con facilità: è bianco-giallognola, quasi trasparente, punteggiata da uno spruzzo leggiero di rosso, il quale si addensa talora dal lato del Sole, e la colorisce in modo grazioso.

La polpa è bianca, gentile, piena di sugo, e di un sapore piacevole. Somiglia a quella della *Maddalena bianca*, e ne ha il gusto e l'odore senz'averne l'acidetto: è spicciacciola come in quella, ma i filamenti che la compongono, restano attaccati nelle incavature del nocciolo, siccome si osserva in tutte le Spicciacciole a polpa liquescente, invece di lasciarlo affatto nudo, come succede nelle Spicciacciole a polpa butirrosa.

Il nocciolo è nella proporzione del frutto, e perciò picciolissimo: la sua forma ha qualche cosa di singolare che lo distingue: è tondo come il frutto, e quasi tumido, ed è finito alla cima da una puntetta sottile, che corrisponde alla mammelletta polposa che

PESCO SPICCACCILO BIANCO

finisce il pericarpo, e che non nuoce più di quella al tondeggiante delle sue forme.

La mandorla che contiene è, come nelle altre Pesche, composta di due lobi bianchi coperti di un involuppo biondo, e dotati di un gusto aromatico, meno amaro però di qualunque altro.

Confidato alla terra il nocciolo della *Giugnolina* segue gli stessi periodi di vegetazione dei noccioli degli altri peschi, e riproduce una pianta della stessa natura senza degenerare.

Io ne possiedo diversi individui, e mi danno delle *Giugnoline* poco diverse da quelle che ho seminate, le quali provenivano da pianta vivente col mezzo dell'innesto sopra un *Duracino* giallo spontaneo.

È questa dunque una varietà permanente nata da una combinazione di circostanze difficile a conoscersi, e che hanno determinate le loro qualità nella concezione del primo seme da cui è pervenuta.

Quindi essa non è *mula*, perchè non ha niente di mostruoso, ma conserva tutti i caratteri della specie, distinguendosi solo per una fisionomia particolare, i di cui tratti proprj sono il *nanismo* e la *precocità*.

In natura questi caratteri sarebbero senza pregio, e si potrebbero anzi riguardare come una sorte di degenerazione, ma per l'uomo essi ne hanno uno non indifferente, giacchè noi attacchiamo molta importanza alla singolarità delle forme ed alla precocità.

Ambe queste qualità sono pregi di convenzione: la seconda però ha il vantaggio reale di aumentare i nostri godimenti, anticipandone il cominciamento; ed è certo piacevole il veder ricomparire sulla tavola un mese prima dell'ordinario un frutto prezioso cessato già da tanti mesi.

L'altra ha più del capriccio, giacchè la picciolezza del frutto porta di necessità una diminuzione di polpa, e perciò una minore soddisfazione pel palato; ma si sa che i diminutivi interes-

PESCO SPICCACCIOLO BIANCO

sano i sensi e lo spirito molto più dei loro opposti, perchè nella nostra immaginazione sono sempre collegati coll'eleganza e colla grazia, siccome nell'ordine morale sono legati colla debolezza e coll'innocenza.

Egli è per questo che la *Pesca Giugnolina* è ricercata dai dilettranti, e forma una varietà interessante nelle collezioni dei Pomologi.

Io la credo originaria di un paese non meridionale, perchè è sempre difetto di favore nelle circostanze meteorologiche che produce i capricci di questa natura, e perchè appartiene alla classe delle pesche a polpa bianca, che sono quelle che si adattano meglio, e che sono più proprie dei paesi freddi.

Difatto essa si trova descritta da tutti i Pomologi Oltramontani, ed è comune nei giardini in Francia, in Germania e in Inghilterra. L'antico Duhamel la descrive, e la figura sotto il nome di *Avant-pesche blanche*. Già Carlo Stefano nel suo *Pred. Rust.* ne avea descritta una con questo nome, definendola colla frase latina *Persica præcoci fructu Præcoqua dicta*. Essa si trova ripetuta col medesimo nome dal nuovo Duhamel e da tutti gli altri pomologi francesi. La Pomona Britannica di Brookshaw la figura alla tavola 24, e la descrive sotto il nome di *Erlis Ann*. Il Re l'anovera fra le pesche dell'orto Agrario di Bologna col nome di *Picciolo Primaticcio di Francia*, e il Cupani sotto quello volgare di *Ibergi* (patria voce), se pure l'*Ibergi* dei Napoletani non è la *Pesca Ciliegia*. Il Giardiniere dell'Imperatore a Vienna, che ha stampata nel 1821, una descrizione delle Pesche della sua collezione, la figura nella tavola 6, sotto il nome di *Die hleine weisse frühe Pfirsich*, al quale aggiunge quello francese di *Avant-peche blanche*. I Giardinieri Italiani, facendo caso dell'epoca della maturazione, la distinguono col nome di *Giugnolina*. Altri la chiamano *Nocciolina* in ragione della sua picciolezza: l'epiteto di *bianca* è stato adottato dagli oltramontani per distinguerla da una

PESCO SPICCACCILO BIANCO

razza di noccioline, la cui buccia si colora un poco di più, e che vengono un tantino più grosse, ma che hanno nel resto gli stessi caratteri di questa. Alcuni l'usano per distinguerle dalla *Pesca Ciliegia*, a cui pure è stato dato in Italia il nome di *Nocciolina*.

Quantunque conosciuta in tutta l'Italia, la *Pesca Giugnolina* vi è ancora poco coltivata. Nella parte meridionale essa si trova appena nei giardini di qualche dilettante. I contadini Genovesi sono i soli, che la coltivino per ispecolazione, e si vede sulla piazza fra le primizie, e si spedisce a Milano e a Torino, ma è ancora rara.

È più frequente nella Lombardia e nello Stato Veneto, e vi riesce assai bene. Benissimo riesce in Piemonte e si trova nei giardini e nei semenzaj.

Io credo essere stato il primo ad ottenerla spontanea, e ne sono contento. Nelle buone annate ne ho avute delle mature al San Giovanni, cioè sulla fine di Giugno, e ciò all'aria aperta e senza cura. È questo un pregio che deve impegnare i coltivatori a propagarla, poichè questo riguardo può essere ancora nelle grandi città un oggetto di specolazione per le tavole di lusso.

Si innesta, come gli altri peschi, sullo spontaneo, sul mandorlo e sul susino, ma il pesco è sempre il migliore. Io ne ho innestate a *marza* in primavera, a *cannello* nella state, e a *scudetto* nell'autunno, e in tutti i tre modi è riescita bene: il più sicuro però è la *marza*, giacchè i suoi rami sono così piccioli, e così esili che riesce difficile il prendervi dei *cannelli* o degli *scudetti* che vadano bene al salvatico, o per lo meno bisogna scegliere in questo una punta delle meno vigorose, ciò che è contro i principj.

P E S C O

DURACINO BIANCO ESTIVO

A. PERSICA JULODERMIS, *flore parvo, fructu medio aestivo, pulpa alba, nucleo adhaerente; epicarpo albescente, maculaque rosea velato; sarcocarpo firmo, succo laeviter acidulo, gustu gratissimo. Vulgo, Duracina bianca estiva.*

Pesche bianche. Mat. in Diosc.

Maddalena bianca. Rè, Cat. di Bologna. Gallizz. 49. Targ. Diz. 211.

Persica dura, carne candida, aliquando ex albo subrubente. C. B.

Pin. 440. *Duracina alba*. Tabern. Icon. 996.

Pavie blanc — Pavie Madeleine. N. D. 34.

White avant. Brookshaw. Pom. Brit. T. 24.

La DURACINA BIANCA ESTIVA è una pesca che ha i caratteri di tipo, perchè si riproduce di seme con pochissima variazione: essa deve essere la madre delle poche varietà straordinarie che la coltura ha conservate, e delle molte a frutto meno gentile, che nascono di tempo in tempo dai noccioli, e che sono abbandonate..

L'individuo che presento nella tavola annessa, e che mi accingo a descrivere, è la fisionomia che l'arte ha fissata coll'innesco, e che si coltiva nei nostri giardini.

È una pianta di grandezza ordinaria: il suo fiore è brevi-petalo-bianchiccio: il suo frutto è tondo, di grossezza media, alternando fra le cinque alle otto oncie di peso, secondo la forza dell'albero, la sua età, e la quantità di frutti che porta.

Pesco Duracino Bianco Estivo

PESCO DURACINO BIANCO ESTIVO

La buccia è forte, tenace, aspra, velata di una leggierrissima peluria bianca sopra un fondo bianco-cereo chiaro, che contrasta aggradevolmente colla sfumatura di rosso vivo che lo macchia dal lato del Sole. La polpa è carnosa, ma delicata e gentile; e il sugo che contiene è saporito, e rilevato da un acidulo appena sensibile, che lo rende più grato.

La Duracina bianca matura sul finire di Luglio: i suoi noccioli mi hanno date delle varietà maturanti in Agosto e in Settembre, ma non ne ho mai ottenute delle più precoci di quella che coltivo. Tutte erano duracine e bianche, nè differivano dalla madre che in pochi accidenti appena sensibili, e per lo più nella dimensione del frutto che è quasi sempre un poco più picciolo. Io credo che la nostra *Duracina* sia la madre della *Biancona di Verona*, varietà così distinta per la grossezza, e che le supera tutte nell'abbondanza di sugo. Difatto, i noccioli della *Biancona*, quando sono fecondi, riproducono delle Duracine bianche di tutte le dimensioni, e maturanti in diversi tempi fra il Luglio e il Settembre. È questa una prova che anch'essa è una delle modificazioni della specie a cui appartiene la *Bianca estiva*, e che non ha acquistato il volume straordinario, e il sugo che la distingue che a spese della sostanza generativa.

Fra tante varietà la *Bianca estiva* che io possedo, è una delle più preziose, e merita di essere conservata identica sia per la sua bontà, che per la sua precocità, e per la sua bellezza. La Toscana, il Piemonte, e più specialmente la Lombardia, coltivano molte *Duracine bianche*, ma sono tutte tardive.

I Francesi le coltivano ancora, e le distinguono col nome di *Pavie blanc*. La Pomona Britannica le figura sotto quello di *White Avant*. T. 24. Io però dubito che questa specie di pesche possa acquistare in quei paesi la maturità sufficiente per conservare il pregio che le è proprio.

P E S C O

SPICCACCILO GIALLO SEROTINO

A BUCCIA PAONAZZA

O

PESCO DAMASCHINO BURRONE

PERSICA JULODERMIS, *flore brevipetalo, fructu magno, serotino; epicarpo ex-violaceo-rubescence; sarcocarpo liposteo, flavo, prope endocarpum rubente, pulpa dulci, butyrrosa, gustu suavissimo. Vulgo, Damaschina Burrone.*

LA DAMASCHINA BURRONE è fra le pesche spicciacciole, ciò che la *Damaschina Durona* è fra le duracine.

Creata bella e polposa, essa non degenera mai in varietà ineduli o ingrate. I suoi semi sono ordinariamente fertili, e riproducono degli individui regolari: non manca mai di fiori, e gli allega in quantità: i suoi frutti sempre dolci e carnosì, si coloriscono di un rosso vivo e carico, e maturano, secondo le piante, dal principio alla fine di Settembre.

Tutte queste qualità sono dal più al meno comuni alle infinite fisionomie che vengono dal seme, le quali quasi non si distinguono fra loro che per la grossezza: forse quest'uniformità di combinazioni nella concezione è dovuta all'organizzazione particolare dei fiori, che lascia luogo difficilmente a fecondazioni imperfette e mantiene la proporzione naturale fra i principj sessuali.

Pesco Spicciaccio giallo serotino

PESCO SPICCACCIOLLO GIALLO SEROTINO

Non è perciò che questa proporzione non sia qualche volta alterata anche nelle *Damaschine*, e che non si trovino anche fra queste degli individui *muli*. La varietà rappresentata nella Tavola che accompagna quest'articolo ne è un esempio.

I suoi frutti sono i più grossi e i più delicati che abbia mai veduti fra le *Damaschine Spiccacciole*, ma il nocciolo che racchiudono, è quasi sempre aperto naturalmente, e non contiene che una pellicola con dei rudimenti imperfetti di seme.

Quando la pianta è diradata convenientemente dopo l'allegazione, le pesche che porta, acquistano il peso di otto a dieci oncio, e qualche volta di dodici: senza diradamento restano più picciole, ma hanno sempre una grossezza che le distingue dalle pesche comuni.

La *Damaschina Burrona* si accomoda facilmente a tutte le temperature dei paesi meridionali e a tutti i terreni: viene bene egualmente al litorale e alla montagna, nè altro domanda che un suolo un poco umido per prosperare.

La maggior parte dei paesi che giacciono sul pendio meridionale dell'Appennino conoscono la *Damaschina Burrona*.

Io l'ho veduta in Valenza di Spagna ed in Provenza: è più rara però della *Duracina*, e non vi si coltiva che dai dilettanti. In generale essa vi si trova in istato di *pianta spontanea*, e non si propaga coll'innesto che quando si spiega in qualche individuo a frutti straordinarj.

Nel Genovesato è conosciuta sotto i nomi di *Damaschina* o *Marasina*: in Toscana è detta *Moscadella Serotina*. I Provenzali la chiamano *Pavie rouge d'Autonne*. In Valenza i suoi frutti sono distinti col nome di *Priscos de Autunno*.

Io la credo sconosciuta nei paesi Settentrionali, nè mai mi è avvenuto di vederla nè a Parigi, nè a Vienna.

P E S C A

SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA

O

PESCA REALE

PERSICA JULODERMIS *flore brevipetalo, fructu magno serotino, epicarpo e viridi-albescente maculisque rubeis flagellato; sarcocarpo liposteo, albo, prope endocarpum rubente, pulpa grate acidula, buthirrosa, suavissima. Vulgo, Pesca Spicciaciola Bianca Serotina, o Pesca Reale.*

La SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA è una delle pesche più distinte per la grossezza, eguagliando sovente la *Poppa di Venere*, e non cedendo che alle *Biancone di Verona*, e alle *Giallone*. Il ramo e la foglia non si distinguono da quelli degli altri peschi: il fiore è brevi-petalo, o la corolla è tinta di un rosso assai chiaro. Il frutto è tondo, coperto di una buccia biancognola, screziata da una quantità di fiocchetti rossi che si addensano in una macchia nel mezzo, e che si schiariscono e muoiono nel bianco che resta dalla parte dell'ombra. La polpa è bianca, ma si colora di rosso sanguigno presso il nocciolo, e si spicca all'aprirsi, lasciando spesso dei filetti ineguali nelle incavature brune che la rugano.

È morbida, sugosa e gentile; e sebbene non manchi dell'acidulo proprio a tutte le pesche bianche, è pure gratissimo, perchè è così leggiadro, che non serve che a rilevarne il sapore. La sua bontà, siccome la sua bellezza, dipendono molto dall'età della

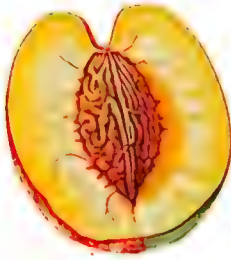
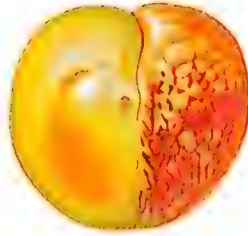
Pesca spicciaciola bianca serotina

PESCA SPICCACCIOLA BIANCA SEROTINA

pianta e dalla coltura che riceve. Gli alberi giovani producono sempre dei frutti meno grossi di quelli degli alberi vecchi; e, se ne portano molti, riescono anche insipidi. È questo il sistema generale dei Peschi, ma lo è più particolarmente dei Peschi a frutto bianco spiccacciolo, e fra questi più d'ogni altro del *Pesco Reale*. Bisogna quindi coltivarlo con cura in buon terreno e in buona esposizione, e diradarlo molto dopo l'allegagione per avere delle pesche buone e di un volume distinto; e bisogna aver la sofferenza di aspettare che la pianta sia vecchia per averne delle grossissime.

La *Pesca Reale* è una delle pesche coltivate a Montreuil, e vi riesce eccellente: tutti i Pomologi la descrivono, e tutti la vantano molto: è di fatto una delle varietà che riescono meglio nei paesi settentrionali, ma in essi esige la spalliera perchè è tardiva. Nell'Italia meridionale, ove ama l'aria aperta, matura sul principio di settembre. Io ne possedo molte piante provenienti dalle prime che ho avute dalle pepiniere di Chambéry, e dai vivai di Firenze; e, l'esemplare rappresentato nella Tavola unita a quest'articolo, è stato colto nella mia villa. Esso pesava undici once, ma ne ho avuti de' molto più grossi.

441



Pesca Florida
Mela-Pesca, e Mela-Pesca-Nera

Basilei dep. in Belgica — Longi Gardio inc. in Firenze

PESCO

I B R I D O

MALUS PERSICA HYBRIDA, fructu mixto, epicarpo partim glabro partim pubescente, sarcocarpo flavo, succoso sapido, endocarpo non adhaerenti, semine sterili. Vulgo, PESCO Ibrido. PESCO di Bizzarria.

Il PESCO IBRIDO è uno di quei fenomeni che la Natura mette di quando in quando sotto i nostri occhi per fissare l'attenzione dell'Agronomo sopra il mistero della generazione.

Otto sono le specie che formano il genere *Persica*. (1) I Botanici antichi le avevano riguardate tutte come varietà. I caratteri principali che le legano insieme sono così decisi, e quelli che le dividono sono così leggieri, che era facile il cadere in quest'equivoco. Se però si avesse avuto la cura di sottoporle alla prova delle seminagioni, si sarebbe riconosciuto che i caratteri che le distinguono sono permanenti, e non si confondono mai.

È questa la prima condizione delle specie, e quella che le determina con più sicurezza (2). Nel nostro caso ve ne una seconda, e consiste nell'ordine in cui si mostrano. In qualunque luogo si esamini il *Pesco*, e qualunque ne sieno le condizioni, ei presenta sempre una divisione primaria, che ne fa due specie principali, suddivise in due secondarie, le quali si dividono di nuovo in due altre, e formano così otto specie distinte, ma disposte quasi a gradini e come subalterne le une delle altre.

Pesco Ibrido

PESCO IBRIDO

Le due prime si distinguono per la buccia, che nel frutto delle une è vellutata, e in quello delle altre è liscia; e costituiscono le due specie conosciute sotto i nomi di *Pesche vere*, e di *Pesche-noci* (3).

La seconda divide le une e le altre in *Spicciacciole*, e *Duracine* (*Pêches*, et *Pavies*). La terza le divide tutte quattro in *Pesche-gialle*, e in *Pesche bianche* (*Pêches à chère jaune* et *Pêches à chère blanche*).

Tutte queste specie si riproducono di seme, e conservano costantemente nelle generazioni che si succedono i caratteri *tipici* che le distinguono, e tutte si diramano in *fisionomie* sempre varie e sempre distinte, ma sempre rinchiusa nel cerchio dei caratteri della specie, dalla quale provengono.

Poche piante in natura presentano una distribuzione così simmetrica e disposta in un *ordine lineare* e graduato così singolare. Io non ne conosco un eguale che nel genere *Citrus* (4).

Pare che la Natura, per una di quelle bizzarrie, che tengono alla ricchezza inesauribile delle sue forme e delle sue combinazioni, abbia voluto presentare in questi due generi un esempio di quella simmetria graduale e gerarchica che piace tanto all'uomo, e che si incontra così di raro nel mondo organico. I metodisti, legati alle loro abitudini, non si sanno piegare a riconoscerla; e, ragionando nel sistema d'idee adottato dai Naturalisti, non possono concepire un ordine di specie dipendente da un altro. Io convengo che questa disposizione è insolita, e convengo che l'idea della specie non si può combinare con quella di dipendenza: ma se si esamina bene quest'ordine gerarchico nei due generi dei quali è questione, si riconosce che la dipendenza che ripugna non è che apparente, mentre esse non procedono le une dalle altre come le *razze* e le così dette *varietà*, ma esistono isolate ed indipendenti senza mai confondersi l'una nell'altra. Tutte sono feconde, tutte riconoscono la loro origine dalla creazio-

PESCO IBRIDO

no, e godono tutte della *stabilità* propria alle specie nei caratteri *tipici*, e della *varietà* indefinita che deve distinguere gli individui nelle modificazioni *fisionomiche*. Esse dunque non escono dall'ordine della Natura, nè il loro modo di essere ripugna all'idea fondamentale dell'unità della specie. La sola differenza che le distingue dal generale delle specie è la suscettibilità di combinarsi fra loro nella riunione dei sessi, e di formare con ciò degli esseri terzi conosciuti sotto il nome di *Ibridi*.

Il Pesco singolare che forma l'oggetto del presente articolo offre una prova di tale privilegio. È questo un frutto che è stato sotto i miei occhi, e posso rispondere delle qualità che lo distinguevano, ma non posso dare la descrizione della pianta che lo ha prodotto, perchè non sono riescito a rinvenirla. Essa probabilmente è perita senz'essere stata osservata, e perciò senz'essere stata *fissata dalla coltura* (5). Fortunatamente però ne esiste una consimile in Inghilterra riconosciuta da uno dei più distinti botanici di quel paese, e ne sono esistite alcune altre in Italia, sulle di cui qualità non vi è luogo a dubitare perchè constatate da persone senz'eccezione.

Nel dare la descrizione di quella che ho veduta e che ho fatta figurare nella tavola annessa a quest'articolo, io darò un ragguaglio di ciò che ho potuto raccogliere sopra ciascuna delle altre; e con ciò porrò i miei lettori in istato di formarsi un'idea dei diversi fenomeni dell'*ibridismo* che si sono fin ora sviluppati nel Pesco.

La prima di cui si conservi memoria è quella descritta dal Lastri in un Discorso letto all'accademia dei Georgofili di Firenze, e stampato nel Giornale d'Italia n. 32, in data del 27 Novembre 1775, tom. 10, ediz. di Venezia.

Il Lastri racconta che nell'orto della Chiesa Parrocchiale di San Pietro a Lecore situata fuor di Firenze, un *pesco di seme e non raggentilito dal nesto* diede i suoi primi frutti nel 1770, i qua-

PESCO IBRIDO

li furono tutti spicciaccioli. Nel 1772 ne diede una gran copia, parte dei quali furono spicciaccioli come i primi, e maturarono sul cominciar di Settembre, e parte maturarono sette in otto giorni dopo, e riescirono *Cotogne bianche* (così nel testo, cioè *Duracine bianche*) le quali non lasciano il nocciolo e di sapore uguale ad altre di una pianta di tale qualità che si trovava nell'orto medesimo.

Il Giornalista, nel riportare il fatto raccontato dal Lastri, cerca di spiegarlo coll'azione delle polveri fecondatrici dei vicini *Cotogni*, le quali, trasportate dagli insetti nelle ovaja dei fiori della *Spicciacciola* devono averle modificate in maniera da cangiarle in pesche *Cotogne*. Egli fonda questa sua spiegazione sulla teoria dell'*ibridismo* stabilita da Linneo e sull'esempio dell'*Arancio di Bizzarria* descritto dal Manni; e con ciò non si allontana molto dal vero. Ma se si esamina bene la cosa, si riconosce che, nell'applicazione dei principj al fatto, egli ha preso un equivoco, mentre ha attribuito al polline de' fiori del vicino *Cotogno* ciò che doveva cercarsi nel polline di un *Cotogno* vivente all'epoca della concezione del germe da cui era provenuta la pianta *ibrida*.

Il polline dei *Cotogni* che fiorivano allora poteva penetrare nei fiori della pianta che l'anno avanti aveva dati i frutti *spicciaccioli*, e poteva combinarvi dei germi ibridi, ma non poteva cangiare le ovaja che formavano il rudimento dei frutti, nei quali si dovevano cangiare. Esse costituivano il talamo in cui il polline estraneo poteva combinarsi colle mollecole femmine che vi erano contenute; e in questo talamo si poteva combinare una concezione anormale che avrebbe dato origine ad un seme ibrido, il quale, diventato pianta, poteva sviluppare il fenomeno in questione.

Ma l'*ibridismo* della pianta descritta dal Lastri era già nella sua organizzazione, e perciò doveva ripetersi dalla sua concezione. Prodotta da un seme proveniente dal miscuglio dei principj sessuali delle due specie, aveva in se stessa i due *moduli* sui quali

PESCO IBRIDO

si combinavano le mollecole primigenie che si legano in gemme, e queste perciò ora si aprivano in fiori a frutto *spicciaccio*, ora in fiori a frutto *cotogno*, e potevano ancora aprirsi in fiori a frutto misto (6).

Il nostro intelletto non può farsi facilmente l'idea del come succedono queste combinazioni, ma non ripugna a concepirne la possibilità.

Consecrata in questo caso dai fatti, ed esclusa in tutte le altre ipotesi dalla ragione essa diviene evidenza nel sistema delle mollecole primigenie, nel quale solo, i fatti, che si offrono alla nostra vista, trovano una spiegazione (7).

Il secondo esempio di Pesci Ibridi mi venne mostrato in Ferrara dal Sig. Professore Campana al quale fui diretto nel Novembre del 1821, dal di lui cognato il dottor Targioni Tozzetti, il quale mi onorava della sua amicizia, e ai di cui consigli ed aiuto io mi riconosco debitore in gran parte della riescita di questa mia intrapresa.

Il Sig. Campana possedeva la pianta nel suo Giardino. Io non giunsi in stagione da poterne vedere i frutti, ma il Sig. Professore m'assicurò ch'essa produceva ogni anno *Pesche-veri* e *Pesche-noci*, gettando irregolarmente e senza sistema molti fiori, alcuni dei quali allegavano delle *Pesche pubescenti*, ed altri delle *Pesche lisce*. Io non rammento se mi abbia parlato di frutti misti, nè trovo averne fatta menzione nelle mie memorie.

Un terzo esempio di questo fenomeno esiste in Inghilterra, e mi consta da una lettera dell'illustre mio amico il Sig. Prof. Savi di Pisa, il quale me lo annunziava da parte del Sig. Knight Presidente della Società d'Orticoltura di Londra in occasione che gli feci passare per di lui mezzo diversi esemplari della mia Teoria della Riproduzione vegetale.

Io ignoro le particolarità di quella pianta di cui mi fece dar notizia il Sig. Knight senza descriverla, ma mi pare che l'annun-

PESCO IBRIDO

ziasse come un'ibrida del Pesco a frutto pubescente, e del Pesco a frutto liscio. Certamente essa sarà stata moltiplicata in quel paese classico, e col tempo si propagherà presso dei dilettanti, e formerà un monumento prezioso per la storia del Pesco, e per quella dell'Ibridismo.

Il quarto ed ultimo esempio che possa offrire ai miei lettori di un fenomeno così interessante è quello che ho avuto sotto i miei occhi nel 1820, e di cui ho conservata la figura nel disegno che accompagna quest'articolo.

Era nel Settembre del 1820 in Modena, e visitava i frutti del mercato, quando mi si offerse alla vista una pesca, metà della quale aveva la buccia liscia e lucente come quella delle *Pesche-noci*, e l'altra metà era vellutata come si vede nelle *Pesche-veri*. Invano cercai di sapere dalla fruttivendola da chi l'avesse ricevuta e dove ne esistesse la pianta. Essa l'aveva comprata da un contadino che non conosceva mista a molte altre pesche e confusa con esse, e non ne sapeva di più.

Lieto di quest'incontro, la comprai e partii per Bologna dove aveva nel Sig. Luigi Bazoli un disegnatore intelligente capace di renderla con precisione e con verità. Essa fu disegnata il 9 Settembre e ne fu eseguito lo spaccato il giorno 11 successivo alla presenza del mio rispettabile amico il Sig. Contri Prof. di Agricoltura in quella Università. Il suo esterno presentava i caratteri delle due specie nel modo il più pronunziato. Da una parte la divisione era marcata da una linea ossia da una leggiera solcatura longitudinale, che dal peduncolo andava sino alla punta. Dalla parte opposta la buccia era continua, e le due specie si confondevano insieme degradando l'una nell'altra in un modo regolare ed insensibile. Nel tagliarla, la buccia dalla parte liscia resisteva al coltello e quella della lanuginosa cedeva senza sforzo. L'interno era più confuso e la separazione delle specie era più equivoca. L'occhio non vi distingueva una differenza che fosse sensibi-

PESCO IBRIDO

le. La polpa era spicciacciola in ambo i lobi, gialla, tinta di rosso nella parte interna che abbracciava il nocciolo, al quale però non era attaccata, e del quale non conservava quasi neppure l'impronta. Il nocciolo era oblungo, compresso, reticolato, asciutto, e così poco aderente alla polpa, che appena conservava nelle incavature che lo solcavano qualche resto dei pochi filamenti polposi che vi si erano introdotti. Per rappresentare nel disegno con maggior esattezza le due diverse specie anche nel loro interno, io feci aprire il frutto in controsenso coll'ajuto del coltello, ossia nella sua circonferenza per largo, ma questa precauzione non produsse l'effetto che ne sperava perchè l'occhio non vi potè distinguere alcuna differenza. Il palato fu più felice. Al senso la polpa era tutta egualmente gustosa, delicata come è sempre nelle spicciacciole, sugosa e senza vena di acido; ma la parte liscia pareva avere una certa maggiore carnosità e un gusto più forte.

Tale era la Pesca Ibrida che ho fatta rappresentare dal Sig. Bazoli, e la di cui figura accompagna quest'articolo. Il suo nocciolo fu seminato nell'Aprile successivo ma non germinò. Io credo che fosse sterile ossia senza mandorla, e mi duole di non averlo aperto per constatare questa circostanza importante per la scienza.

Ecco dunque tre esempj di *Ibridismo* nelle Pesche, e quattro col Pesco di Londra.

Quello del Lastri era una combinazione di *Duracino* e di *Spicciacciolo* sulla medesima pianta e produceva frutti di ambe le specie, ma separati ed aventi ciascuno i suoi caratteri proprj.

Quello di Ferrara presentava un fenomeno consimile a quello del Lastri, ma le specie che vi si trovavano combinate erano il *Pesco vero* e il *Pesco-Noce*.

Quello di Londra pare una ripetizione di quel di Ferrara.

Il Pesco di Modena presentava invece un capriccio più complicato, perchè la combinazione delle due specie si esprimeva in un medesimo frutto.

PESCO IBRIDO

Nell'insieme di questi quattro individui si trovano compresi i diversi esempj di ibridismo di cui si abbia l'idea.

Nessuno però gli riuniva insieme come li riunisce l'Arancio famoso chiamato la *Bizzarria* (8).

Se si potessero scorrere i campi del Rio della Plata e di molte regioni dell'America, dove i Peschi spontanei cuoprono i terreni ancora intatti, o dove nelle colture vivono a migliaia senza che l'innesto ne cangi i caratteri prima che si spieghino, come succede in Europa, forse si incontrerebbe anche quest'ultimo esempio.

Allora si potrebbero istituire delle esperienze per decidere la grande questione della sterilità degli *Ibridi* (9).

I Naturalisti sono ancora divisi su questo punto, e l'illustre Decandole ne propone la soluzione come di un problema. L'esempio del Regno animale, e i principj di convenienza e d'ordine che la natura segue in tutte le sue operazioni lo sciolgono per la negativa. Ma nel Regno Vegetale i fenomeni della generazione sono così complicati che ad ogni passo si incontrano anomalie difficili a conciliarsi.

Io non credo che possa mettersi in dubbio che non esista in natura una successione di *Ibridi* divenuta *specie*, ma pare riconosciuto che vi sono esempj di Ibridi e di mostri che sono fecondi.

Per uscire da questo laberinto bisogna cominciare per distinguere gli *Ibridi di specie* dagli *Ibridi di varietà* o di *razza*, o per meglio dire gli *Ibridi veri* dai *meticci*.

L'ibridismo di *varietà* non è un vero ibridismo. È un incrociamiento dei sessi di un individuo con quelli di un altro non solo fra *individui pianta* ma ancora fra *individui fiore* (10), e da questo incrociamiento provengono individui a fisionomie straordinarie che non sono *tipiche* ma che sono *normali* e che perciò riescono fecondi. L'ibridismo di *razze* segue le stesse leggi di quello di *individui*. Subito che l'azione degli ambienti sopra una successione non interrotta di generazioni ha formata una razza, essa spiega linea-

PESCO IBRIDO

menti particolari che si estendono ai principj sessuali, e che, continuando nello stato di cose in cui si sono formati, si fanno permanenti. (Vedi Savi pag. 345, e Pomona Ital. Art. Uva di Bizzarria). Allora, se queste razze si incrociano ne risultano combinazioni ancora più complicate; e i figli che ne provengono portano fisionomie che si allontanano ancora di più dalle tipiche, ma che sono normali come le prime, e perciò godono anch'esse della fecondità (11).

Ora io credo che la massima parte degli esempj di ibridismo che si citano appartengano a queste due classi di esseri provenienti da tipo comune piuttosto che a specie diverse. Le poche eccezioni che conosciamo si limitano a quelle specie vicine i di cui caratteri sono tanto omogenei che hanno dato luogo a dubitare se sieno specie o varietà. Tali sono gli Ibridi del genere *Citrus*, quelli del genere *Persica* e quelli del *Cerasus* e forse molti altri dei tanti citati dai Fisiologi. (Vedi Decand. Physiol. Veg. p. 698 a 720). Gli Ibridi di Mandorlo e Pesco, di Albicocco e Susino e simili sono ancora a provarsi. Gli esempj che ci sono dati per tali ne offrono a dir vero i caratteri ma non esiste un fatto ben constatato che ne costituisca la prova (12).

La questione si riduce dunque agli Ibridi del *Citrus* e del *Persica* e a certi mostri, i quali, avendo i caratteri stessi degli Ibridi e un'origine analoga, imbarazzano anch'essi colle anomalie che spiegano. Io ho seguitato per molto tempo i fenomeni degli uni e degli altri, ed ecco il risultato delle mie osservazioni.

L'*Arancio di Bizzarria* (*Citrus Aurantium Indicum limo-citratum* Traité du Citrus. n. 29. p. 145) è un'Ibrida evidentissima. I suoi rami producono promiscuamente, e con una irregolarità singolare e capricciosa *Arancie-forti* (*Bigarades*), *Cedрати*, e frutti composti di *Arancia-forte* e di *Cedrato*, in proporzioni sempre varie e di forme sempre diverse (13).

I frutti composti sono sempre privi di semi, e perciò muli

PESCO IBRIDO

completi, assolutamente incapaci di riprodursi, ma le *Arancie pure*, e i *Cedratì puri* chiudono talora qualche grano.

Io ne ho seminati molti, e mi è riuscito di vederne germogliare alcuni di quelli delle *Arancie pure*, ma le piante che ne sono venute sono riuscite *Aranci forti*, e sembrano ritornate allo stato normale.

L'*Arancio bianco*, (*Citrus Aurantium Sincense fructu variegato*. Gal. *Traité du Citrus* n. 39 p. 165), che si annunzia per un ibrida dell'*Arancio dolce* e del *Limone*, portando il frutto in forma d'*Arancio*, ma col color del limone, listato di strisce al principio verdi, e nella maturità del rosso rancio delle *Arancie* e cogli spicchi a sugo dolce, contiene quasi sempre dei grani grossi e ben formati, i quali seminati si aprono in un germoglio biancogiallognolo come il frutto, il quale però non prospera, e che a capo di alcuni mesi finisce per morire.

Gli *Aranci a foglia di salice* (*Citrus Aurantium Indicum Salicifolium*, *Traité du Citrus* p. 130. n. 19), mi hanno date delle piante le di cui foglie avevano le forme di quelle della pianta madre ma che non erano identiche nemmeno in blocco e presentavano delle modificazioni più che fisionomiche. Il loro seme però riproduce la varietà e non ritorna, almeno per la prima generazione, al tipo.

Il *Chinotto* pare piuttosto un mostro che un ibrido. Io ho seminati più volte dei grani del *Mirtifoglio*, (*Citrus Aurantium Indicum caule et fructu pumilo myrthifolium*. *Traité du Citrus* n. 22 p. 134) il quale ne abbonda, ed ho ottenute delle piante eguali a quelle che mi avevano fornito il seme. I grani del *Chinotto comune* sono rarissimi: ne ho rinvenuti però qualche volta e gli ho seminati. La maggior parte o non hanno germogliato, o sono periti dopo una vita languida di alcuni mesi. Alcuni pochi sono cresciuti, e hanno sviluppati i caratteri dell'*Arancio forte*, o delle forme proprie che non sono nè l'uno nè l'altro, e in questo

PESCO IBRIDO

momento giunti già all'età di otto a dodici anni non fruttano ancora.

Due semi di *melarosa* (*Citrus Aurantium Indicum fructu stellato*. G. Tr. da C. n. 28, p. 144), che sono riescito a trovare in un grandissimo numero di frutti aperti a tale oggetto, mi hanno date due piante che vivono nel mio giardino e che sono prospere: ma non somigliano alla pianta madre, e presentano invece nei frutti un esempio di mostruosità di una complicazione straordinaria. La loro forma esteriore e il loro colore si avvicinano un poco a quelli delle *melarose*, ma sono in generale costate e aperte più o meno sulla cima, da dove sbuccia un secondo frutto guazzabugliato, il quale è un composto di frutti imperfetti ed informi, ora intrecciati fra loro, ora chiusi uno dentro dell'altro e in parte sboccianti fuori del frutto principale, sul quale formano come una corona irregolare e capricciosissima.

Tutte queste piante vivono nei miei giardini, e posso farle vedere a chi lo desidera. I fiori mostruosi conosciuti sotto il nome di *fiori doppi* presentano gli stessi fenomeni. Io non credo che provengano sempre da fecondazioni ibride o da incrociamenti di razze: essi al contrario sono per lo più l'effetto di fecondazioni sproporzionate fra individui della medesima specie e in istato normale. Il loro carattere essenziale è il *mulismo*, e così possono equipararsi agli Ibridi. Ebbene; anche questi portano qualche volta dei semi. Siccome nello stato normale sono forniti di molti stami, e le loro ovaie contengono molti ovuli, così non tutti abortiscono. Ben sovente in mezzo a dei ciuffi di un tessuto irregolare avente per lo più delle forme petaloidali spiegano qualche antera contenente del polline, e qualche volta chiudono qualche ovolo. In questi casi se questi ovuli sono fecondati dal polline di una pianta normale, il seme vi è concepito, e allora è fecondo.

Le piante che provengono da questi semi offrono però dei risultati non sempre eguali. Il più sovente esse spiegano qualche

PESCO IBRIDO

mostruosità ora minore ora maggiore di quella del padre, e sono quelli dai quali si ottengono quelle piante a fiore stradoppio (*Flore plaeno*) nel quale gli organi sessuali sono alterati totalmente, e che perciò presentano un *mulismo* completo. Qualche volta però esse ritornano allo stato normale e spiegano dei fiori perfetti, aventi tutti gli organi della generazione come i tipi.

Queste differenze dipendono dagli accidenti della concezione, la quale può essere più o meno regolare nei diversi ovoli di un medesimo fiore in ragione della maggiore o minore omogeneità degli atomi elementari che concorrono a combinarsi.

Io sono persuaso che il *Pesco Ibrido*, messo all'esperienza, seguirebbe lo stesso sistema. I frutti misti devono essere necessariamente *muli*, perchè il *Pesco* non ha che un ovajo e questo in generale non ha che un ovolo, ma i frutti distinti possono essere fecondi. Le *Pesche lisce pure* possono contenere un grano perfetto; e questo, seminato, deve produrre delle piante a frutto liscio. Quelle a buccia vellosa devono dare delle piante di *Pesche vere*. Così le *Spicciacciole* e le *Duracine* devono dare ciascuna delle piante della loro specie rispettiva.

Ecco la soluzione del gran problema della sterilità delle Ibride. Le piante che hanno questo carattere sono necessariamente mostruose. Combinate nella loro concezione dal miscuglio di molecole essenzialmente differenti, ma affini, e legate imperfettamente più dalle forze di affinità chimica che da una corrispondenza nelle forme, esse non possono avere una organizzazione perfetta, ma l'hanno tale da goder della vita e da poter segregare nella loro vegetazione un numero indeterminato di *mollecole-modulo* delle due specie. Se queste molecole si trovano riunite negli organi florali vi si combinano come si sono combinate quelle che hanno formato l'embrione della pianta madre, ma la loro combinazione si apre in un guazzabuglio ancora più complicato, il quale non può sviluppare gli organi della generazione e che si

PESCO IBRIDO

risolve in un corpo irregolare e spiegazzato, e perciò sterile. Se poi si dà il caso che si incontrino nello stesso organo florale le mollecole di una specie sola, allora la combinazione si fa più facilmente, e ne sorte un tutto organico quasi normale nel quale si sviluppano i sessi, e che qualche volta allega dei semi. Questi semi però non provengono che dalla combinazione di principj omogenei, e per conseguenza non riproducono che la specie che gli ha forniti, e così l'ordine delle generazioni ritorna allo stato normale.

La Natura, inesausta nelle sue combinazioni, ma regolare, ha posto con ciò un confine a quelle aberrazioni preordinate che costituiscono una parte delle ricchezze del mondo organico, e ha assicurato in tal modo l'inviolabilità delle leggi che lo reggono e la stabilità delle forme fissate dalla Creazione.

N O T E

(1) Nessuno sin ora ha fatto un genere del Pesco. Linneo lo aveva unito al Mandorlo, e aveva fatto il genere *Amigdalus*. I Botanici che sono succeduti a Linneo, hanno seguito il suo esempio. Tutti sono stati tratti a questa riunione dall'idea in cui erano che il Pesco non formasse che una specie sola. Ma se si riconoscesse invece che ne fa otto, come io credo di poter dimostrare, allora non vi potrebbe essere difficoltà di dividerlo dal Mandorlo, e farne un genere a parte. Pochi poi seguiranno l'opinione del Sig. Knight il quale pretende che « il Mandorlo comune e il Pesco formino una specie sola, sicchè una coltura conveniente continuata per molte generazioni successive possa cangiare un Mandorlo in Pesco e viceversa ». Vedi Lettera di Tommaso Andrew Knight Presidente della Società di Orticultura di Londra sopra un Pesco prodotto dal seme di un Mandorlo, letta alla Società il 7 Ottobre 1817.

(2) « La costanza dei caratteri negli individui riprodotti per seme è il criterio della legittimità, » dice l'illustre Cav. Savi nelle sue *Instituzioni Botaniche* pag. 305. « Ma non bisogna contentarsi di una sola riproduzione. Conviene più volte ripeterla, perchè in alcune razze i caratteri spurj non spariscono alla prima. » È questo un canone fondato sull'esperienza e sulla ragione: vi sono però dei fatti che sembrano contraddirlo, mentre è certo che tra i Vegetali si formano delle *razze* che godono di una tale permanenza. Questo fenomeno è dovuto all'azione continuata degli ambienti esterni sulle funzioni della vegetazione e perciò sugli organi e sopra i principj della generazione.

Così esso non dura che quanto durano queste influenze; e, dal momento che cessano, gli organi e la sostanza sessuale si ravvicinano di nuovo alle forme *tipiche*, e i caratteri spurj spariscono. Ma per giungere a questo risultato, non bisogna, come osserva giustamente il Savi, contentarsi di una sola riproduzione. Bisogna ripetere la prova e variarne le condizioni. A questo proposito si legga la mia Memoria sulla Canapa premiata dalla Reale Società Agraria di Torino, e stampata nel Calendario Georgico della Società nel 1829.

(3) Il Sig. Decandole è stato il primo a riconoscere due specie nel Pesco, cioè la *Pesca vellutata* (*Pêche veloutée*) e la *Pesca liscia* (*Pêche à fruit lisse*). Vedasi la sua *Flora Francese*. Il nuovo Duhamel ritorna all'antico sistema, e dice che questi caratteri non sono sufficienti a formare una *specie naturale*, (*espèce naturelle*. Così nel testo). Io non intendo l'epiteto, perchè non concepisco una specie che non sia nella Natura. Ei perciò le

NOTE

considera come *due razze dovute alla coltura*. Così, egli riguarda egualmente come *razze* le *Spicciacciole* e le *Duracine*, e chiama *Varietà secondarie*, tutte le altre modificazioni che si trovano nei frutti di questa pianta. Io mi rimetto ad altra occasione a dimostrare che non vi è regola per distinguere i *caratteri specifici* dalle *modificazioni fisionomiche*, mentre se ne incontrano molte fra queste seconde che sono più marcate di certi caratteri, i quali pure distinguono patentemente due specie. La costanza nella riproduzione è la sola regola che possa determinare l'importanza dei caratteri. Quanto alle *Varietà secondarie* si legga la Nota n. 5, di quest'articolo.

(4) Il genere *Citrus* si mostra anch'esso in un ordine lineare e gerarchico come il *Pesco*. Ei comincia per dividersi in due specie ben pronunciate, cioè in *Cedro* e in *Arancio*, e queste due specie si suddividono ciascuna in due altre, cioè, la prima in *Cedro* e *Limone*, e la seconda in *Arancio dolce* e *Arancio forte*. Dunque il genere *Citrus* è formato di quattro specie riunite insieme da caratteri generici comuni, e poi riunite a due a due da caratteri specifici simili. È questa una simetria singolare di cui abbiamo pochissimi esempj, ma è una simetria di fatto; ed è per uniformarmi a questa simetria, e per esprimerla quale si trova in Natura, che nelle definizioni che ho date nel mio Trattato sul genere *Citrus* delle Specie che lo compongono da me stabilite in quattro, io mi sono servito di una nomenclatura, che, *presa nell'uso*, pare riunirle in due sole.

Chiunque però osserverà il quadro sinottico nel quale ho disposto il genere secondo il mio sistema, e leggerà con attenzione il resto dell'opera, dovrà riconoscere che non le ho mai considerate come *varietà a due sole specie spettanti*, ma come vere specie distinte. Intanto ho conservato il nome principale di *Citrus Medica* alle due prime, e di *Citrus Aurantium* alle due seconde (*nomi consecrati dal gran Linneo*) coll'aggiunta di *Cedra* e di *Limon* alle une, e di *Indicum* e di *Sinense* alle altre, non perchè non conoscessi l'uso e la forza della nomenclatura botanica, ma perchè, con queste frasi, io esprimeva la comunione di caratteri che lega le due divisioni e la differenza che le distingue.

Quando si lavora sulla Natura e non sui libri bisogna mettersi al di sopra delle convenzioni tanto nelle nomenclatura come nelle idee, e addattare i termini *d'uso* alle circostanze ed ai fatti. Con questi principj io credo di essere riescito a mettere nella classificazione degli *Agrumi* un certo ordine, e a renderla più chiara, e più conforme alla verità di quello che non abbia fatto l'Autore della Memoria sugli Aranci inserita nel Tom. 20 degli Annali del Museo di Parigi stampato nel 1813, cioè a dire due anni dopo il mio *Trattato del Citrus*, il quale nella sua *Histoire des Orangers* pubblicata nel 1808, oltre di aver confuse molte varietà a *frutto acido* nella classe dell'*Oranger à fruit doux*, ha rappresentati e descritti come *varietà* quanti individui ha potuto raccogliere anche i più volgari, e ha date per *specie* molte varietà ossia molti individui fissati dalla Coltura, i quali, fra le altre cose, hanno un carattere incompatibile con quello di *specie*, cioè a dire la sterilità.

NOTE

Nel resto, le definizioni del Sig. Rizzo possono essere più *conformi all'uso*, ma non sono nel vero. Egli nella incinoria stampata negli Annali del Museo ha chiamato l'*Arancio dolce* col nome di *Citrus Aurantium*, e l'*Arancio forte* con quello di *Citrus Vulgaris*. Da ciò ne verrebbe che l'Arancio dolce sarebbe un Arancio, e l'Arancio forte non sarebbe che un *Cedro ordinario*, mentre la parola *vulgaris*, quantunque di buon latino, altro non esprime che una cosa *comune*.

Io lascio ai Fisiologi a decidere quale dei due sistemi sia il più filosofico.

(5) Per rendermi più chiaro e per evitare gli equivoci, ripeterò qui ciò che ho già detto altrove sul senso che ricevono nel mio sistema, il nome di *varietà*, e le parole, *fissata dalla coltura*.

Gli Agronomi hanno dato il nome di *varietà* a quei gruppi di piante le quali vivono nelle coltivazioni come tanti individui distinti, ma che hanno una fisionomia comune che le distingue da quelle degli altri gruppi, e che perciò figurano insieme come famiglie nella specie.

Così i Peschi Maddalena, i Peri Butirri, le Viti Moscadelle, i Meli Renetti, i Susini Claudie ec. sono chiamati col nome di *varietà* e riguardati come ordini di esseri secondarj, e quasi come *sotto-specie*.

Io invece sostengo che queste pretese *varietà* o *sotto-specie* altro non sono che *fisionomie fissate dalla coltura*. Sostengo che il *Pero Butirro* è un *individuo* della specie del *Pero*, nato da un seme di *Pero* come le migliaia d'altri Peri che vivono o che sono periti, avente come individuo la sua fisionomia propria, soggetto come individuo a correre una vita determinata e a morire senza potersi riprodurre identico, ma suscettibile di essere moltiplicato e perpetuato coi processi della coltura siccome è accaduto.

Così lo chiamo una *fisionomia* perchè non ha altro che lo distingue dal comune dei Peri fuorchè lineamenti proprj alla sua organizzazione individuale che costituiscono una delle infinite modificazioni colle quali la specie varia i caratteri generali che la distinguono, modificazioni che hanno ricevuto in tutti i tempi il nome di *fisionomie*.

Dico che è *fissato dalla coltura* perchè senza di questa egli avrebbe avuta una vita determinata e sarebbe sparito. È l'uomo che lo ha conservato o col portar le sue gemme a vivere sopra di un altro *Pero* col mezzo dell'innesto, o col dividerlo in parti e farne in apparenza tanti individui isolati viventi ciascuno separatamente sopra radici avventizie ed anormali, ma aventi tutti ed ognuno i lineamenti proprj alla gemma primaria, ossia all'individuo embrione da cui provengono e di cui sono una semplice continuazione come parti di un solo tutto omogeneo e perciò rappresentato in ciascuna.

Nè trovo maggior verità nelle definizioni dei Naturalisti. Alcuni si servono della parola *varietà* per esprimere gli individui straordinarj che si spiegano col seme, e gli confondono colle *razze* e coi *mostri*, altri gli applicano ai *meticci*, altri agli *Ibridi*, altri finalmente vi attaccano delle idee vaghe che non sanno determinare. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 196.

NOTE

Savi, Inst. Bot. p. 338. Simon-Roxas Clemente: Saggio sulle varietà delle Viti dell'Andalusia p. 166. cc.

Tutti però ripetono il nome *varietà* dalla proprietà, che suppongono nelle piante alle quali lo danno, di variare i caratteri, sia nei figli colla riproduzione per seme, sia nell'individuo col subire l'azione più o meno forte, più o meno prolungata degli agenti atmosferici e della coltura. Vedi Thouin, e Bosc. Nouveau Cours d'Agric. Sageret. Pom. Physiol. p. 335. Rosier, Art. Vigne. Chaptal Traité de la Vigne. Poiteau Annales d'Hort. etc.

Nessuno di questi sistemi sembra posare sul vero. Qualunque sia la natura e la causa di queste così dette *varietà* esse non formeranno mai nè un ordine di esseri composto di individui distinti, nè esseri accidentali essenzialmente variabili e dipendenti dall'azione degli ambienti che gli circondano. Esse saranno sempre *individui*.

Se le modificazioni che gli caratterizzano non sortono dai lineamenti comuni, o almeno dalle *forme normali*, saranno *fisionomie* (cioè le varietà degli Agronomi).

Se una serie di influenze *ambientali* avrà alterate queste forme, e le avrà distaccate da quelle del *tipo*, agendo sui principj della fecondazione nell'ordine normale saranno *razze*. Vedi Decand. Theor. de la Bot. p. 204. Physiol. Veg. p. 738. Savi, Instit. Botan. pag. 338, 345.

Se la combinazione degli elementi sessuali delle *razze*, e di quelli di individui distinti avrà complicate queste forme, e le avrà allontanate anche di più da quelle del *tipo* saranno *incrociamenti meticci*, cioè Ibride di secondo ordine dei Botanici. Vedi Dec. Theor. p. 163. e 200.

Se una sproporzione negli elementi sessuali avrà prodotto un disordine nella concezione, e si sarà combinato un germe *annormale* saranno *mostri*.

Se finalmente l'incrociamiento dei principj sessuali avrà avuto luogo fra specie diverse, saranno *Ibridi*.

Sempre però saranno *individui* figli di un seme, incapaci di riprodursi identici col seme, e perciò destinati a morire, o ad essere conservati artificiatamente coi processi della coltura.

Non esistono dunque in natura che *specie* ed *individui*. Le specie sono invariabili nei loro caratteri essenziali, ma variano nelle fisionomie particolari degli individui che le compongono. Gli individui diversificano tutti tra loro per i lineamenti proprj, ma ognuno è invariabile in se medesimo, e si conserva intatto in mezzo a qualunque influenza esterna tanto nella sua vita particolare quanto in quella delle sue frazioni.

Quindi il nome di *varietà* equivale a quello di *fisionomia*. Esso non ha rappresentanza nel senso cumulativo degli Agronomi, nè in quello eccezionale dei Botanici; ma può essere applicato senza inconveniente agli individui fissati dalla coltura e formanti dei gruppi distinti.

Dietro questi principj io formulerò la sua definizione nel modo seguente. La varietà è il complesso di piante frazionarie provenienti da un *individuo embrione*, aventi con esso una fisionomia comune *essenzialmente costante, essenzialmente invariabile*, godenti di una vita indeterminata ma pre-

NOTE

caria, perchè rinnovata in ogni suddivisione, sempre senza concezione e senza nascita, limitata nelle sue frazioni alle fasi ordinarie dell' *Individuo vegetale* (Decand. Physiol. p. 458) e nel complesso dipendente dalle cure dell'arte.

Così, i nomi necessarj per distinguere le diverse figliazioni provenienti dalle *specie* si ridurranno a cinque, cioè *varietà*, (ossia *fisionomie*) *razze*, *mettici*, *mostri*, ed *Ibridi*. I nomi di *salvatico* o di *domestico* potranno conservarsi applicandoli l'uno alle piante coltivate, e l'altro alle piante dei boschi, ma non potranno conservare l'idea che vi era stata attaccata dagli antichi, perchè fondata sopra la falsa supposizione che il seme non producesse che delle piante rustiche, e che le piante gentili fossero l'effetto della coltura. Quelli poi di *sotto-varietà*, (Bosc. Cours comp. d'Agric.) di *specie rustiche*, (Sageret. Pom. p. 390 cc.) di *specie giardiniere*, di *alberi franchi* cc., resteranno necessariamente senza senso, perchè non hanno rappresentanza in Natura.

(6) Anch'io sono caduto in un equivoco eguale a quello del Giornalista di Venezia, attribuendo all'azione del polline le mostruosità che presentano qualche volta i frutti.

Le esperienze che io aveva fatte sopra alcune piante a fiore persistenti, e il successo che ne avevo ottenuto mi avevano ispirata una prevenzione così forte sulla potenza della sostanza fecondante che io aveva attribuito alla sua azione dei fenomeni che in fatto avevano un'altra causa. Era la prima volta ch'io tentava delle esperienze di tale natura sopra alberi a frutto, e mi trovavo così in un terreno nuovo e più difficile, giacchè fra le altre cose nelle piante a fiore di ornamento questi organi sono persistenti e le esperienze facili e sicure, mentre nelle piante fruttifere, essi sono caduchi, e le esperienze incertissime. Per eseguirle con meno difficoltà avevo fatto venire dalle pepiniere di Nervi delle piante di Agrumi in vasi, giacchè le piante gigantesche dei nostri giardini non si prestano a simili operazioni, producendo ciascuna dei milioni di fiori, e non allegandone che poche migliaia, e si diede la combinazione che le piante di Nervi erano innestate e appartenevano a varietà mostruose. Così io presi i frutti che dovevano dare per effetto delle mie fecondazioni e ne tirai delle conseguenze che parevano giustificate da osservazioni analoghe di persone rispettabili, e dall'illusione che produce negli spiriti i più giusti il fenomeno dell'*intermittenza*. Vedi Teoria della Ripr. Veg. p. 95.

Il mio equivoco espresso nella prima parte del Trattato del *Citrus* stampato a Parigi nel 1811, fu rilevato da due illustri Botanici, il Sig. Decandolle, e il Sig. Oscar Leclerc-Thouin; ed io debbo convenire della giustezza delle loro osservazioni. (Dec. Physiol. Veg. p. 740, a 742, et Extrait d'une lettre de M. O. Leclerc-Thouin à M. C. sur le Traité du Citrus par George Galesio: Paris, 1829.)

Il Sig. O. Leclerc-Thouin ne ha fatte delle altre relative alle mie opinioni sulle *varietà*, ma in queste l'equivoco non sta nei principj che aveva stabiliti, ma solo nella loro applicazione.

NOTE

Sino all'epoca in cui io ho pubblicata la mia nuova Teoria, i Fisiologi avevano attribuite le così dette *varietà*, egualmente che le alterazioni di ogni specie che si pronunciano nei vegetabili, all'azione del clima, del terreno, della coltura, degli innesti, della provignazione, o a dei processi singolari di seminagioni preordinate col mezzo di innesti sopra innesti e simili stravaganze: (V. Sageret, Pomol. Physiolog. p. 415. Poiteau, sistema di Van-Mons. Knight. ec.,) nè si erano mai fatta un'idea chiara di questi fenomeni, raggirandosi sempre in un vago che gli lasciava nel mistero. Io invece le ho riferite tutte agli accidenti della concezione, e con ciò credo aver dato nel vero, ma non ho precisate in quell'epoca le differenze che dividono i diversi fenomeni, e ho troppo generalizzato il principio.

Doveva distinguere, come ho poi fatto nella Pomona, le varietà normali dalle anormali, cioè a dire le *fisionomie* dai *mostri*. Con questa distinzione era sciolto il problema. Le specie hanno cominciato con un *tipo*, e questo aveva una *fisionomia*. I suoi discendenti ne hanno tutti una loro propria, e sempre diversa. È questo un fatto che non ammette questione, e la ragione di questo fatto è semplicissima. Ogni individuo che viene generato risulta da una concezione distinta, e ogni concezione ha le sue proporzioni. Ecco la chiave del mistero: « *I figli di un Pesco o di un Ciliegio coltivato in « serra al sicuro del miscuglio di qualunque polline estraneo* » avranno ciascuno una concezione propria; e i principj sessuali, che ne sono gli elementi, non possono conservare in tutte queste concezioni le proporzioni medesime. Dunque *ognuno farà varietà*, cioè a dire, ognuno avrà una fisionomia distinta, ma una fisionomia normale, la quale si avvicinerà più o meno a quella del tipo e che non presenterà niente di straordinario. Le cause esterne non vi entreranno per nulla e tutto sarà l'effetto necessario della proporzione negli elementi della concezione.

Restava a conoscere la causa delle differenze che allontanano in un modo straordinario le fisionomie di certi individui da quelle del tipo, cominciando dalle deviazioni parziali nelle forme originarie sino a quelle che costituiscono i mostri. Era questo un mistero nel quale non si poteva penetrare come nel primo col raziocinio. Bisognava istituire delle esperienze precise per sorprendere la natura, bisognava cercarne la soluzione nei fatti.

Ecco ciò che ho tentato di fare. Il risultato dei miei tentativi è ciò che costituisce la teoria del *mulismo* pubblicata nel 1811 a Parigi nel Trattato del *Citrus*, e riprodotta con alcune aggiunte dai torchj di Pisa nel 1816.

Il Sig. Decandole ha adottata la maggior parte delle mie idee, e ha segnalato il mio lavoro come *un esempio a seguirsi e a perfezionarsi*, e il Sig. O. Leclerc-Thouin ha espressa la stessa opinione per ciò che riguarda l'insieme della teoria, e limitando i suoi dubbj alle due proposizioni che ho di sopra indicate. Vedi Decandole, *Théorie de la Botan.* p. 295, *Physiolog. Veg.* p. 729, e in altri luoghi, e vedi l'estratto della Lettera del Sig. Thouin già citata.

Onorato dal suffragio di due fisiologi così distinti, io sottometto alle loro meditazioni le rettificazioni e i perfezionamenti che ho dati al siste-

NOTE

ma, e che sono sparsi nei diversi articoli della Pomona e specialmente in questo.

(7) L' Illustre Prof. Cav. Savi è uno dei pochi che riconoscano da un disordine nella fecondazione i mostri vegetali, e specialmente i fiori doppi, (Vedi Instituz. Botan. p. 338), e questa sua opinione è stabilita sopra una serie di osservazioni proprie che finiscono di sciogliere ogni difficoltà sulla verità della teoria. Egli però si mostra contrariato in questa sua convinzione dalle osservazioni microscopiche del Brogniart e dell' Amici; e, « risultando da queste che a ciascun ovolo non perviene che un solo tubo « pollinico, non sa concepire come la maggiore o minore quantità di polline depositata sullo stigma possa avere dell' influenza sull' embrione ». p. 340. Io convengo che è difficile il farsi un' idea precisa del modo in cui succede la cosa, ma il fenomeno è certo, mentre io ho ottenuto le cento volte colla semplice cumulazione di polline sopra lo stesso stigma, molti semi che mi hanno dati dei fiori mostruosi. Prescindendo poi dalla prova di fatto, io osservo che non ripugna alle scoperte dei due illustri Fisiologi citati dal Savi che gli atomi contenuti in diversi granelli di polline possano introdursi in un medesimo tubo e penetrare insieme e in quantità straordinaria dentro di un ovolo. Ciò ammesso, è chiaro che, se gli atomi maschili penetrati nell' ovolo non si trovano in proporzione numerica o dimensionale cogli atomi feminei contenuti nello stesso, la combinazione di questi due elementi non può essere regolare. Si aggiunga a questo che, nello stato normale, gli atomi di ciascun ovolo debbono avere delle forme preordinate per combinarsi cogli atomi del polline che era stato destinato per essi. Se a questi atomi omogenei ne vengono sostituiti degli altri, le di cui faccie non corrispondono esattamente a quelle degli atomi contenuti nell' ovolo, la combinazione non può più aver luogo, o deve restar difettosa.

Da quegli accidenti dunque e dalle diverse proporzioni in quantità e in qualità più o meno ben combinate nell' operazione della fecondazione si devono ripetere i fenomeni tutti ch' essa presenta, cominciando dai più semplici quali sono quelli delle differenze di *fisonomia* sino ai più complicati come quelli degli *Ibridi* e dei *mostri*.

La natura nasconde sotto un velo impenetrabile il mistero della generazione, ma si mostra allo scoperto nel mondo inorganico; e l' uomo, che vede con ammirazione tutte le figure della Geometria combinate nei cristalli dalla riunione di mollecule primigenie di forme più semplici, può trasportarsi coll' immaginazione nell' ovajo di un fiore, ed ivi, applicando alle mollecule elementari del mondo organico le leggi della cristallizzazione, può concepire facilmente i fenomeni meravigliosi dei mostri e degli Ibridi.

Il Sig. Decandolle concorre nelle mie idee su questo punto, e si fonda precisamente sopra una Memoria del Sig. Brogniart medesimo, nella quale questo Naturalista dice di aver riconosciuto che i granellini spermatici che formano la parte attiva della fovilla hanno delle forme diverse, globolose, elissoidali, cilindriche ec. e delle grandezze differenti. Dec. Physiol. p. 544, e 546.

NOTE

Ora, se col microscopio si giunge a distinguere queste differenze nei granellini pollinici i quali sono già un composto di atomi elementari, perchè non ne possono esistere in questi atomi stessi, e con ciò renderli più o meno combinabili e più o meno capaci di comporre certe forme più che certe altre, o di comporne delle mostruose?

(8) La *Bizzarria* è una pianta che presenta riuniti sui medesimi rami delle *Arancie forti* schiette, dei *Cedrati* schietti, e dei frutti misti di queste due specie.

Dalla descrizione che ne dà il Nato, pare che fra questi ultimi si trovi anche il Limone, ma io credo che il Nato abbia preso un equivoco. L'esterno della corteccia del Cedro ha tanta somiglianza con quello della corteccia del Limone che è facile prendere l'una per l'altra; e l'interno è così deforme e guazzabugliato nei frutti composti della *Bizzarria*, che è difficile il ben determinarne i caratteri.

Io confesso che mi vi sono trovato ingannato egualmente, e ho creduto per qualche tempo che il limone entrasse anch'esso in questo composto, ma ho poi riconosciuto che in fatto non vi si trovano combinate che le sole due specie indicate, cioè *Cedro* e *Arancio forte*.

(9) Nel Regno Animale non si conoscono altri ibridi che quelli dell'asino con la cavalla, del caprone colla pecora, e del canarino con diversi uccelli; e nessuno ha una successione. Quello della vacca fecondata dal cavallo è stato riconosciuto per una favola, e il Samur che si attribuiva a tale unione non è che il prodotto della cavalla fecondata dall'asino.

Il Regno Vegetale ne conta un grandissimo numero, e ne abbiamo delle lunghe liste nelle opere di Linneo, di Koelreuter, di Sageret, di Knight, di Willferbert e di altri (Vedi Savi, *Inst. Bot.* e Sageret, *Pom. Physiol.* p. 551 e 326.) Ma resta a vedersi se le piante sulle quali hanno operato quei Naturalisti sono *specie* o *varietà*. Il Sig. Decandole ha già emesso questo dubbio nella sua Teoria della Botanica p. 201, e il Sig. Savi, seguitando l'opinione del Decandole, non dà a queste pretese *ibridi* il nome di *Ibridi*, ma di *bastardumi*. Io poi ho dei dubbj sull'essenza di certe piante riconosciute da tutti per ibridi senz'averne alcuna prova, come il *Pesco-Mandorlo*, l'*Albicocco Susino* e altri, e sull'esattezza delle operazioni, alle quali se ne attribuiscono alcune altre di formazione recente. (Vedi Lettre de Thomas Andrew Knight au Secrétaire de la Société d'Horticulture de Londres sur un Pêcher produit de la semence d'un Amandier lue à la Société le 7 Ottobre 1817, inserita negli *Annales de l'Agriculture Française*).

Qualunque però possa essere la natura delle piante che si sono prestate a questi incrociamenti, è sempre certo che, se sono specie, sono di quelle nelle quali la natura ha messa un'analogia così decisa che i gruppi nei quali si legano formano dei *generi naturali* (Dec. p. 199 e 216), che le convenzioni non possono dividere; nè esiste ancora un solo esempio provato di *Ibridi bigeneri* (Savi, *Inst. Bot.* p. 266), ossia di fecondazioni eterogene e provenienti da famiglie differenti o da generi lontani gli uni dagli altri nella stessa famiglia. Dec. p. 199.

In tutti i modi, se questo fenomeno ha luogo, bisogna dire che è senza conseguenza, perchè nessuno conosce una generazione di *Ibridi* formanti specie. Tutti quelli che conosciamo anche di specie affini e vicinissime fra loro, o sono sterili, o, se hanno qualche seme, questo non partecipa dell'ibridismo del padre, e, seminato, o produce un mostro sterile, o ritorna ad una delle specie dalle quali proviene senza miscuglio. Poiret ha sostenuto il contrario: (Encic. Met. Art. *Especie*); ma non ha saputo citare un esempio in appoggio della sua opinione.

(10) Il Sig. Lecoq ha osservato che vi sono pochissime ibride di piante dioiche, e che quasi tutte quelle che si conoscono appartengono a piante ermafrodite. (Dec. Phys. p. 705.) Io non ho fatta alcuna osservazione su questo punto per ciò che riguarda le vere *Ibride*, ma per ciò che riguarda i *metici* trovo che la ragione del fatto enunciato è semplicissima.

Nelle piante ermafrodite ogni fiore forma un sistema nel quale ogni femmina ha i suoi maschi. Quindi se due fiori pervengono a fecondarsi, la combinazione che ne risulta esce dallo stato *normale* e si fa luogo ad un incrociamento che produce dei *metici*.

Le piante diclinie sono invece nel caso degli animali. Ogni femmina è atta a ricevere la fecondazione da qualunque maschio della sua specie, perchè tutti sono omogenei, e così in questa classe le concezioni sono ordinariamente *normali*: per produrvi un'alterazione che le renda *annormali*, bisogna che vi si combini una sproporzione in *quantità*, giacchè non vi può essere nè in *forme* nè in *dimensioni*. (Vedi Pomona Italiana Fas. 38. Art. UVA DI BIZZARRIA).

(11) Bisogna fare una distinzione tra le fisionomie *normali* e le *tipiche*. Il Tipo è l'individuo che ha cominciata la specie: quindi egli doveva avere le forme le più perfette nell'ordine di esseri nel quale si trova. I suoi figli non potevano essere eguali a lui nè fra di loro, perchè tutti e ciascuno provenienti da concezioni distinte ed aventi perciò una fisionomia propria, ma potevano essere più o meno perfetti, e così più o meno somiglianti al padre, siccome ne potevano sortire anche di quelli, che per un disordine nella combinazione de' principj della loro concezione uscissero dall'ordine *normale* ossia da quella regolarità di forme che è propria alla specie.

I primi formano le *fisionomie normali*, i secondi le *annormali*, ma fra le prime ve ne sono delle più perfette, e sono quelle che più si accostano al tipo, e delle meno perfette che vi somigliano meno. Le prime sono le *fisionomie tipiche*, le seconde le *fisionomie comuni*. Così le *fisionomie tipiche* sono sempre *normali*, le fisionomie *normali* non sono sempre *tipiche*. Le une e le altre però sono regolari e sono feconde. Le *annormali* invece sono mostri che escono dalla specie e sono sterili.

(12) Chi sa che col tempo non si mettano in questo numero anche il Terebinto e il Pistacchio? Io sono ancora in dubbio se queste piante formino due specie distinte, o se sieno *razze* di una specie sola. Nella prima ipotesi vi sarebbero a fare delle esperienze interessanti ed io ne ho istituite alcune; ma, per compirle, si esige più della vita di un uomo.

NOTE

Credo di aver verificato che il Pistacchio può essere fecondato dal Terebinto e che i frutti che ne risultano sono perfetti e nascono; ma bisognerebbe conoscere se questa fecondità continua nei loro figli e quali ne sono i prodotti.

È questa un'esperienza che resta ad instituirsi. In tanto però è certo che non esiste fin ora una specie terza nata da queste due, e fissata col seme.

Nella Storia dell'Accademia delle Scienze di Parigi si trova citato un *Pero* misto di *Melo*, ma è citato come un detto-di-detto (un *oui-dire*) nè vi è documento che lo assicuri. Hist. de l'Acad. des. Sciences, an. 1711, p. 67.

Il *Pesco-Mandorlo* è la sola pianta di questa natura che sia ben constatata ed è la sola che imbarazzi la questione. Dopo di averla ben studiata io non ardisco ancora formarmi un'opinione decisa sulla sua origine.

Tre sono le congetture che si presentano a questo riguardo.

O è un'ibrida del *Pesco* e del *Mandorlo*, o è una *fisionomia* nella specie del *Mandorlo* prodotta da una combinazione normale ma straordinaria dei principj sessuali nella concezione, o è una specie affine alle due alle quali somiglia, ma distinta e originaria.

La prima opinione pare la più accreditata, e si appoggia specialmente sopra i caratteri sensibili del frutto. Il nocciolo è osseo come quello del *Pesco*, e le solcature che lo rigano sono della medesima forma, ma la mandorla che chiude somiglia a quella delle mandorle comuni ed è dolce come esse. Il pericarpo sviluppa una certa carnosità che non è mai nel pericarpo delle mandorle e che ha dell'analogia con quello delle Pesche, ma non ne acquista mai la polposità ed il sugo. Il seme però germina e produce delle nuove piante che conservano nell'insieme i caratteri di quelle dalle quali provengono, e questa fertilità non è conciliabile colla qualità di ibrida.

La seconda opinione può trovare del fondamento presso quelli che la riguardano come una varietà straordinaria nella specie del *Mandorlo*; può trovare del fondamento nell'esempio della maggior parte delle piante fruttifere. La polposità straordinaria del pericarpo è quasi sempre dovuta ad una concezione eccezionale. Essa è spesso l'effetto del *mulismo*, ma qualche volta è l'effetto di una combinazione di molecole elementari dei due sessi in proporzioni straordinarie in ambidue ma corrispondenti ed omogenee. Il Pistacchio gentile è dovuto certamente al seme, e le piante che provengono dai suoi semi non portano ordinariamente che dei frutti piccioli che non hanno la mandorla bella e saporita delle varietà fissate dalla coltura. L'Ulivo gentile, e le tante altre varietà d'Ulivo a frutto grosso e polputo, che si coltivano provengono dal seme, e le piante che sortono da questi frutti danno quasi sempre delle olive picciolissime e senza polpa. Il *Pero Butirro*, il *Melo Renetto* sono stati ottenuti dal seme, e i loro grani danno raramente delle piante a frutto gentile: ne sortono anzi spessissimo delle salvatiche al segno da dare dei frutti non mangiabili. Perchè dunque una combinazione equivalente dei principj della concezione non potrebbe aver prodotto nel *Mandorlo* quell'eccesso di sostanza nutritiva, che determinato dall'organizzazione

NOTE

nel pericarpo, le darebbe quella grossezza e quella carnosità che non è propria degli individui *tipici*?

L'opinione che la considera come una specie distinta è quella che pare la meno coerente all'idea che ci formiamo delle specie; ma pure ha anch'essa le sue probabilità.

Il *Pesco-Mandorlo* ha della somiglianza col *Mandorlo vero*, e ha pure qualche cosa del *Pesco*; ma si distingue dall'uno o dall'altro in un modo sensibile. I suoi semi sono fertili e lo riproducono in altrettante fisionomie quanti ne germinano, tutte distinte, ma conservanti tutte i caratteri propri della pianta madre, cioè *mandorla* dolce coperta di un endocarpo osseo e di un pericarpo deisciente composto di una specie di polpa ambigua e senza sugosità.

Io posseggo molte piante di *Pesco-Mandorlo* ottenute dai semi delle varietà che coltivo in istato d'innesto. Presentano tutte delle fisionomie differenti, ma in nessuna si trova nè il *Pesco puro* nè il *Mandorlo puro*. Tutti gli Agronomi parlano del *Pesco Mandorlo*, e lo dicono fertile, ma tutti convengono che i suoi semi non ritornano mai nè al *Pesco* nè al *Mandorlo*.

Come conciliare questi caratteri coll'ibridismo? Essi sono quelli delle specie, cioè, riprodursi di seme e dare delle varietà, dentro il cerchio dei caratteri generali che devono essere comuni a tutti i figli di un medesimo padre.

Un altro fatto viene in appoggio di questi. Le ibride non sono propagate che dall'industria, e non si trovano in quantità che nei paesi agricoli. Il *Pesco-Mandorlo* si trova sparso dappertutto. Il Sig. Franco Cecardi Negoziante genovese in Aleppo me ne ha mandati dei noccioli da colà che somigliano intieramente a quelli delle nostre varietà coltivate, e mi scrive che sono comuni in quel paese ove si coltivano sotto il nome di *Pesca a seme dolce*.

Si dice che il Sig. Knight abbia ottenuta un'ibrida colla fecondazione del *Mandorlo* col *Pesco*, e sarebbe interessante il conoscerne i caratteri. Secondo lui però questa *conquista* (è questo il nome che i giardinieri di Harlem danno alle varietà straordinarie de' Giacinti che si ottengono dal seme) non sarebbe che un *meticcio*, giacchè nel suo sistema, « Il *Pesco* non è che una « varietà perfezionata del *mandorlo*, e il *Pesco Mandorlo* uno degli intermedj di « questo perfezionamento. Quando un Ibrida è infeconda, dice il Sig. Knight, « è una prova che è veramente Ibrida, cioè che è il prodotto di due piante « essenzialmente differenti; e al contrario quando è feconda e si riproduca « di seme pel corso di molte generazioni, allora non è una vera Ibrida ma « solamente il prodotto di due varietà di una sola e medesima pianta, dal « che ne conclude che il *Pesco-Mandorlo* potendosi perpetuare colle generazioni non è una vera Ibrida ma una varietà ». Sageret, *Poinologie Physiologique* pag. 324.

Io divido l'opinione del Sig. Knight quanto al principio, ma non nella conseguenza. Non vi è dubbio che la fecondità esclude l'ibridismo, e, ciò posto, il *Pesco-Mandorlo* non potrebbe essere un Ibrida. Sarebbe piuttosto una varietà, ma in tale qualità non potrebbe distaccarsi tanto essenzialmente

NOTE

dal tipo, nè riprodurre costantemente col seme le stesse modificazioni fisiche: dovrebbe dare in ogni generazione delle nuove varietà e a poco a poco dovrebbe ritornare al tipo. Invece il *Pesco Mandorlo* si perpetua colle generazioni senza variare fuorchè nei lineamenti fisici, e conservando sempre i caratteri essenziali che lo distinguono. Dunque non può essere varietà nè del Pesco, nè del Mandorlo, nè un intermedio fra i due.

In questo bivio non resta che la terza opinione ed è quella che il Pesco-Mandorlo formi una specie primitiva, come le altre due.

(13) Il Sig. Rizzo nella sua Storia degli Aranci pag. 109, descrive la Bizzarria come una pianta che produce dei *Cedri*, delle *Arancie dolci*, delle *Arancie forti*, e dei *frutti composti delle tre specie*; e si meraviglia che l'Autore del Trattato sul Citrus dica che le Arancie di questa varietà sieno sempre a sugo acido, avendo egli riconosciuto che i frutti dal suddetto Autore del Citrus mandati a Parigi per dipingersi nel 1811, erano affatto simili a quelli dell'*Aurantium callosum multiforme* del Ferraris, il quale ha il sugo dolce.

Io comincerò per osservare che i frutti di Bizzarria da me mandati a Parigi al Sig. Poiteau nel 1811, non hanno che fare coll'*Aurantium Callosum* del Ferraris, il quale non era come la nostra Bizzarria un composto di due specie, ma un semplice Arancio forte i di cui frutti avevano un'escrescenza che gli rendeva mostruosi.

Aggiungo poi che, quando anche avessero del rapporto con quello nelle forme, non ne verrebbe perciò che il loro sugo fosse dolce, come non lo era nemmeno quello delle Arancie del Ferraris il quale le definisce *pulpa alba duriuscola sub-amara*.

Ma, prescindendo da queste inesattezze di fatto, e dall'inconcludenza del paragone, e limitandomi a ciò che riguarda la varietà ibrida che si coltiva attualmente in Europa sotto il nome di Bizzarria, e che è la stessa nata in Firenze nel 1674, e descritta dal Nato, io lo sfido a farmene vedere una pianta che produca *Aranci a frutto dolce*. Io ho esaminate le Bizzarrie che si coltivano nelle Aranciere di Parigi, e ho esaminate quelle di Hyeres, di Nizza, del Genovesato, della Toscana, delle Isole Borromee, del Lago di Garda, e delle Ville della Brenta, e le ho trovate tutte le stesse, tutte simili a quella descritta dal Nato, dal Manni, dal Redi, e da molti altri, e a quelle che coltivo nei miei giardini.

Io non dico che esse presentino in tutto il loro essere quell'eguaglianza costante di forme che lega nelle altre varietà le piante venute da un primo e solo individuo. Ciò non può essere in questa, perchè è nella sua essenza di cangiare continuamente di combinazioni tanto nelle foglie quanto nei frutti, e spiegare questi cangiamenti senz'ordine e senza costanza ora in un ramo ora in un altro, variando di gemma a gemma non solo in quelle che si svolgono contemporanee nell'anno medesimo, ma ancora in quelle che ne provengono per svolgersi nel successivo, e sempre in modo diverso.

Ma è appunto questo carattere di variazione continua e di intermittenza che si mantiene costante e che si ripete in tutte le piante frazionarie, quello

NOTE

che le rende identiche e che forma la fisionomia dell'individuo. Ora, in mezzo a tante variazioni non se ne trova mai una che presenti il miscuglio di una terza specie. Tutte si riducono all'Arancio forte (Bigaradier) e al Cedro (Cédrat) nè mai mi è riuscito trovarvi l'Arancia a sugo dolce.

Quando lessi nell'opera del Sig. Rizzo che esistevano in Nizza delle Bizzarrie presentanti questo fenomeno, mi recai in quella Città per riconoscerle, ma non vi fu Giardiniere che mostrasse di averne contezza, nè il Sig. Rizzo medesimo riesci a farcele vedere.

Se esistesse un'ibrida così singolare sarebbe un fenomeno nuovo che avrebbe già eccitata la curiosità dei Dilettanti, e l'interesse dei Pepinieristi, e che meriterebbe l'attenzione dei Fisiologi. Sino a che però il Sig. Rizzo non ce la faccia vedere, ci sarà permesso di tenerla per favolosa.

P E S C O

SPICCACCILO GIALLO AGOSTENGO

O

BURRONA MASSIMA DI SAVONA

PERSICA IULODERMIS, *sarcocarpio flavo, butirroso, in ore liquescente, dulcissimo, epicarpio flavo, nitidissimo in media aestate maturescente fructu maximo, Vulgo, Spiccacciola gialla Agostenga o Giallona Burrona di Savona.*

I tre periodi della stagione delle Pesche, hannò in tutte le specie una o più varietà classiche che primeggiano fra le numerose fisionomie secondarie prodotte dai semi, e fissate dalla coltura.

La *Giallona spiccacciola* dei Savonesi è quella che si distingue sopra ogni altra nel periodo di mezzo, (nell'agosto) che è il periodo il più ricco in pesche squisite. È la compagna e la contemporanea della *Giallona di Verona*, la regina delle duracine gialle, e della *Pesca di Parigi*, che è la regina delle spiccacciole bianche. È più grossa e più sugosa della *Spiccacciola gialla precoce*, e ha più sapore delle spiccacciole gialle settembrine, ossia delle *Damaschine burrone*. È un poco meno grossa della *Poppa di Venere* e della *Pesca Reale* che sono le più gentili fra le spiccacciole bianche dopo la *Pesca di Parigi*, ma le eguaglia in sugosità e le supera in dolcezza.

Pesco spiccacciolo giallo agostengo.

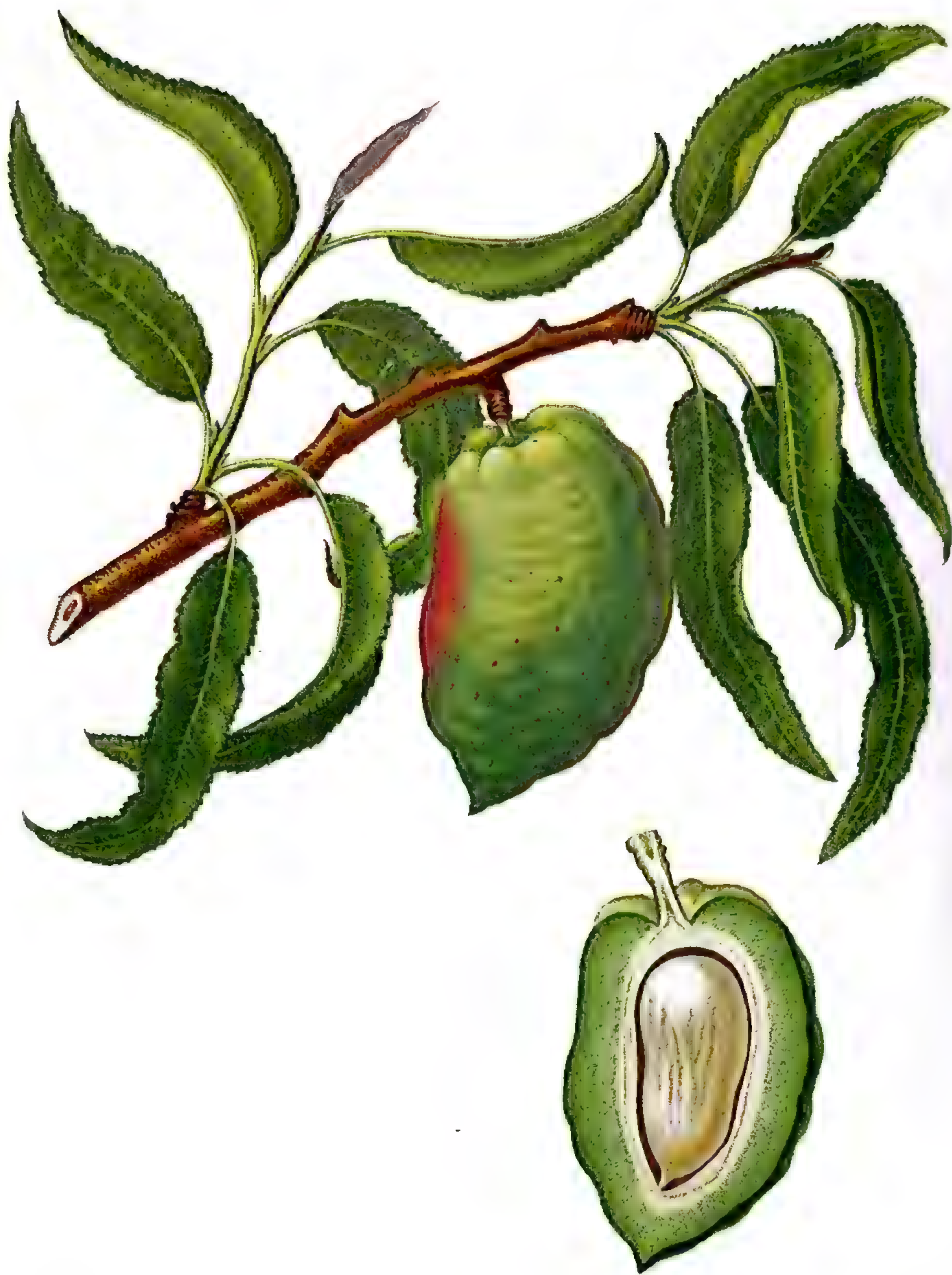
PESCO SPICCACCIOLO GIALLO AGOSTENGO

La Giallona agostenga è la varietà classica dei climi meridionali, ma in verun luogo si trova in tanta abbondanza come nel territorio di Savona nella Liguria occidentale. Ivi essa spiega tutte le sue qualità. Così vi è coltivata in grande e provvede i mercati di Genova e di Torino.

I paesi interni dell'Italia non la possiedono o vi è rarissima. Io non l'ho trovata nel Piemonte dove si coltivano a preferenza le varietà bianche, nè mi è riuscito di vederla nel Milanese e nello stato Veneto, dove pure si trovano tante belle pesche e specialmente tante duracine. Il Regno di Valenza in Spagna è ricco di queste varietà di Pesche e vi vengono grossissime. Si trovano anche in Provenza ma non in abbondanza. Io le credo sconosciute a Parigi e a Vienna, non essendomi mai incontrato a vederla, nè sui mercati nè presso i giardinieri.

Il Pesco in generale esige un terreno di giardino ma le varietà spiccacciole lo esigono ancora più ricco che le duracine. Le gialle poi vogliono un clima molto caldo, e non acquistano la loro perfezione che nei paesi meridionali. Così, la Burrone gialla spiccacciola non si trova in abbondanza che nel Genovesato, nel Pisano, nel R. di Napoli e nel R. di Valenza in Ispagna.

In questi paesi però essa prospera naturalmente, e le varietà che vengono dai suoi semi, avvicinano qualche volta ed eguagliano la varietà fissata dalla coltura. Essa si innesta sul Pesco spontaneo, si tiene a pianta libera fuori di spalliera, e se è in buon terreno, non domanda altra cura che quella del diradamento dopo l'allegagione. È questa una pratica altrettanto più necessaria quanto più la pianta è vigorosa e il terreno è fertile. Nella vecchiezza questa precauzione diventa inutile perchè la sua fioritura è sempre meno abbondante in proporzione che cresce in età, ma nella gioventù è indispensabile, a rischio di vedersi cangiare le più belle Pesche della stagione in frutti piccioli e senza sugo.



Mandorla del Diavolo

Lut. Serantoni dis. e. exc.

MANDORLO DEL DIAVOLO

A. COMMUNIS NAXEA, *fructu maximo mamillato, epicarpo virente in latu rubescente, sarcocarpo crasso coriaceo non eduli, endocarpo lignoso et fragili, semine magno gustu gratissimo. Vulgo Mandorla del Diavolo.*

Amigdalus Naxea. PLIN.

IL MANDORLO DEL DIAVOLO è una varietà che si distingue per la grossezza del frutto.

La sua Pianta grandisce assai, e se è in buon terreno si cuopre di messe forti e distese.

La Foglia ha le forme comuni a tutti i mandorli, ma è un poco più grande.

Il Fiore si distingue egualmente per la dimensione dei suoi petali i quali sono grandi e coloriti di una sfumatura di rosso.

Questo carattere di grossezza, che si mostra un poco in tutta la pianta, si pronunzia poi nel frutto in un modo straordinario.

La Mandorla di questa varietà è per lo meno il doppio più grossa delle mandorle comuni, ed è da questa grossezza che è venuto il nome di *Mandorla del Diavolo*.

Le sue forme non differiscono in genere da quelle delle altre mandorle, ma la sua cima è finita da una mammelletta ritorta, che vi esprime come una punta, e che la distingue.

La sua buccia, sempre verdognola, è colorita da un lato da una velatura di rosso che le dà del risalto: essa cuopre, come nelle altre mandorle, una sostanza spessa, dura, carnosa, la quale

MANDORLO DEL DIAVOLO

è il vero pericarpo di questo frutto, ma che non è mangiabile. Dentro di questo pericarpo si trova il secondo involuppo, o sia il guscio, il quale non è fragile come quello della *Mandorla Gentile*, ma non ha la durezza della *Mandorla a guscio duro*: esso contiene un seme di una grossezza proporzionata al pericarpo, e la di cui polpa è dolce e delicata.

I Rustici Latini parlano di molte varietà di Mandorli stimate più delle altre, ma le descrizioni che ne danno non offrono in generale dei dati sufficienti per farne un'applicazione esatta alle razze conosciute da noi. Pare però da alcune analogie che il nostro Mandorlone possa riportarsi alla *Mandorla di Nasso*.

Io non trovo parola di questa varietà, nè in Mattioli, nè in alcun'altro Agronomo Italiano: essa non si riconosce neppure fra le varietà descritte da *Knoop*, nè in quelle del *Duhamel*, e dei Pomologi Inglesi.

I soli paesi ove mi sia avvenuto di vederla sono il Genovesato e la Toscana. Io ne posseggo alcuni individui nella mia Villa di Finale, e so che se ne trovano in quantità nel territorio di Noli. Ne ho vedute delle bellissime in Pisa nel Giardino del Palazzo Scotti e in altri luoghi. L'individuo che ha servito di campione alla tavola della Pomona mi è stato favorito dall'egregio Sig. Cav. Vaccà, il quale riunisce ai rari talenti di Esculapio un gusto squisito per l'agricoltura e il genio per i frutti.

Questo Mandorlo si moltiplica col mezzo dell'innesto. Credo però che si otterrebbe anche spontaneo col mezzo del seme.

459



Fiore di Mandorlo

Dise. Del Busi disegnata in Ombra 1830

Giuseppe Pera incise in Firenze 1832

FIORE

DEL MANDORLO

Abbiamo già osservato che le piante fruttifere godono di due modi diversi di *fiorazione*, designati coi nomi di *Fiorazione immediata*, e di *Fiorazione successiva*. (Vedi FIORAZIONE DEL GIUGGIOLO).

Queste due maniere di emettere i fiori formano certamente carattere, e dividono le piante in due classi distinte.

Difatto: come non ravvisare una differenza di organizzazione fra una pianta che prepara i suoi fiori nelle gemme di Primavera, e gli cova tre intere stagioni per svolgerli poi nell'anno seguente prima che il risveglio della vegetazione abbia sviluppata la fogliazione, e una pianta che, nel vestirsi di un giro completo di rami che la rinnovano, non prepara per l'anno successivo che dei germogli, e svolge poi i suoi fiori nelle gemme nuove che si formano *successivamente* in essi in proporzione che si allungano e perciò dopo la fogliazione?

Ma questa differenza non è la sola che colpisca il fisiologo nell'osservare l'economia della fiorazione.

L'epoca dell'emissione dei fiori varia ancor essa in un modo sensibile, e presenta dei fenomeni secondarj che meritano di essere rilevati.

In generale la Primavera è il tempo della fioriscenza. Pare che in quella stagione la vegetazione riceva un impulso straordi-

Fiore del Mandorlo

FIORE DEL MANDORLO

nario, il quale mette in movimento i sughi delle piante, e ne risveglia la vita.

È questo un fatto che si osserva in tutte le specie, qualunque ne sia la natura e la patria. Se però l'epoca del movimento vitale nella vegetazione è generale, quello della fiorescenza è soggetto a delle eccezioni.

Vi sono delle piante che fioriscono nel cuor dell'Inverno, come il *Nocciolo*, l'*Alno*, il *Corbezzolo*, l'*Alloro*, il *Ginepro*, ec. Ve ne sono di quelle che mettono i fiori in Autunno come il *Carobbo*: Altre gli sbucciano nella State come il *Giuggiolo*.

Il *Mandorlo* non appartiene ad alcuna di queste classi, ma la sua fiorescenza ha però qualche cosa di singolare che la distingue da quella della maggior parte degli alberi da frutto. È vero che quando i suoi fiori cominciano a sbocciare, già i suoi sughi hanno sentito l'impulso della Primavera, e hanno principiato quel movimento di discesa e di ascesa, che mette in consenso le radici e le gemme, e che fa luogo agli *innesti a sugo ascendente*; ma è vero ancora che questi fiori precedono il risveglio generale della vegetazione, e lo sviluppo stesso dei suoi germogli. Questi non si aprono che molto più tardi, e il fiore che si sbuccia prima di loro, si conserva vegeto e vivo sino all'epoca del pieno loro svolgimento.

In ciò il *Mandorlo* si accosta alle piante di fiorescenza vernina come l'*Alloro* e il *Corbezzolo*, i quali portano i fiori più mesi senza temere le offese della stagione.

Quelli del *Mandorlo* resistono in una maniera straordinaria ai venti ed ai freddi, e allegano in mezzo a tali meteore.

In questo modo, a malgrado della precocità della loro uscita, non si cangiano in frutto che nella Primavera avanzata; e l'espansione dei sughi fra il libro e l'alburno, che segue il compimento della nuova cacciata, e che fa luogo agli *innesti a linfa travasata*, si pronunzia anche nel *Mandorlo* nel mese di Giugno. La ripetizione però di questo movimento di travaso che suole aver luo-

FIORE DEL MANDORLO

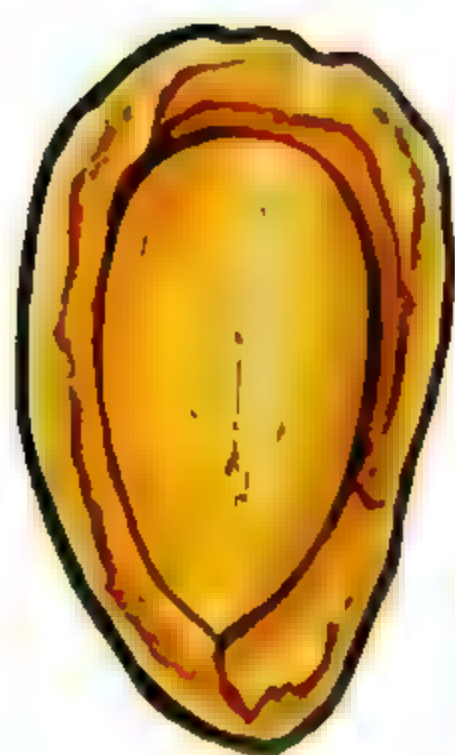
go nell'Autunno, anticipa nel *Mandorlo*, e riesce quasi insensibile, perchè in quella stagione egli è già da lungo tempo senza frutto e quasi senza foglie; nè vi può essere travaso di sughi senza una cessazione improvvisa di assorbimento per cui sieno forzati a dirigersi in un altro senso.

Tali sono i fenomeni della *fiorescenza* del *Mandorlo* nei paesi ove è indigeno, e in quelli ove è naturalizzato. Essi però soffrono delle modificazioni in ragione dei climi nei quali ei vive; e, nei paesi freddi la sua *fiorescenza* ritarda sino presso alla Primavera, e la maturazione dei frutti si protrae sino quasi all'Autunno, e allora i movimenti della *linfa ascendente* e della *linfa travasata* ritardano egualmente.

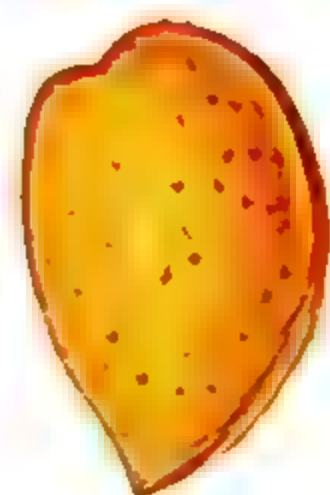
Il *Fiore del Mandorlo* consiste, come quello delle altre piante della classe delle Icosandrie Monoginie, in un calice quinquefido che sostiene un pistillo circondato da circa venti stami, e porta una corolla quinquepetala di un bellissimo bianco velato di un leggiero colore di rosa.

I Giardinieri coltivano una varietà di *Mandorlo* che porta i fiori doppij: è un mostro dovuto alle combinazioni della concezione, il quale si moltiplica coll'innesto, e fa un bellissimo effetto nei giardini paesagisti.

462



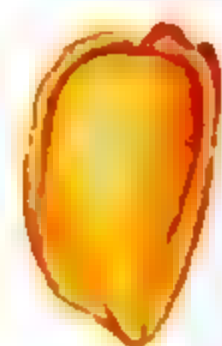
Almondorla



a guscio duro



Premice col guscio rotto



Premice col guscio intero

Almondorla Premice

MANDORLO

A GUSCIO TENERO

O

MANDORLO PREMICE

AMIGDALUS VULGARIS MOLLUSCA *semine dulci, saepissime duobus nucleis dittato, epicarpo pubescente, viridi, sarcocarpo duro, carnosio, ineduli, endocarpo exilissimo, fragili, flavescente. Vulgo, Mandorla a guscio tenero. Mandorla premice. Mandorla mollusca, o molluscia.*

MOLLUSCIE (Amygdale) putamine rumpentes. *PLIN. Nunc Tharsiae et Albenses celebrantur et Tarentinarum duo genera, fragili putamine ac duro. PLIN. Hist. Nat. lib. xv. c. 24.*

MOLLUSCAE. *Quæ sine strepitu franguntur quia fragile putamine est. Harum maximus in Italia proventus esse dicitur. ARDUIN in PLIN. n. 29.*

MOLLUSCIE. (Mandrole). *Hoggi le thasie e quelle d'Alba sono in prezo, et due specie di tarentie, di duro guscio e di tenero..... Iten le Mollusce le quali rompono il guscio. LANDI. Traduzione di PLINIO. lib. xv.*

AMYGDALUS COMMUNIS PUTAMINE MOLLIORI. *BAUH. PIN.*

AMYGDALUS CASTELBONENSIS, *virescente fructu medio tum recenti digitis compresso, tum sicco, triato, nucleum emittente. Casteli-boni. MENDULA MUDISA. CUPANI Hort. Cath.*

MANDORLE MODDESI O MOLLESI (dialetto Siciliano), *le quali avendo una scorza molle e soffice facilmente, o col semplice tatto di dente, oppure colle dita si rompono, e schiacciansi. SESTINI. Viaggi in Sicilia.*

Mandorlo a guscio tenero.

MANDORLO PREMICE O STIACCIA-MANO. *MICH.* v. *Amygdalus Communis fructu digitis frangibili.* *MICH. TARG.* Diz. Bot. It. *GALLIZ.* Elem. Bot. Agr.

AMANDIER A NOJAU TENDRE: AMANDIER DES DAMES. *DUHAM.* Arbr. Fruit.

IL MANDORLO è una pianta il di cui frutto non è utile all'uomo che per il suo seme. Il pericarpo, che nella maggior parte dei frutti è quello che ne forma il pregio, è in questo un *mallo* legnoso composto di tre membrane, tutte inmangiabili e che l'uomo rigetta. Pure è in una parte di questo *mallo*, distinta nella lingua sociale col nome di *guscio*, che si spiegano quelle modificazioni fisionomiche le quali hanno ricevuto il nome di *varietà*, e quelle alterazioni organiche, che costituiscono i *mostri* (1).

Noi le divideremo in cinque classi:

Le prime tre comprendono le varietà *tipiche*, le varietà semplicemente *normali*, e le *Razze*. Le altre due costituiscono le varietà *mostruose* e le *Ibride*.

Le varietà *tipiche* sono quelle, che conservano un ravvicinamento massimo ai caratteri del *tipo*, ossia della prima pianta che ha dato origine alla specie.

Esse però si confondono colle varietà semplicemente *normali*, perchè non ne possono differire che per leggiere modificazioni fisionomiche che non ne alterano la sostanza: così esse formano insieme la generalità delle piante che coltiviamo, perchè nel Mandorlo, la perfezione pomologica ricercata dall'uomo consistendo nel seme, combina esattamente colla perfezione della Natura.

Le *razze* costituiscono la terza classe delle *varietà*, e sono quelle piante nelle quali le modificazioni fisionomiche hanno ricevuta tutta la latitudine lasciata dalla Natura alle combinazioni

(1) Vedi Pomona. Fascicolo 39, Art. Pesco. Nota (5).

MANDORLO A GUSCIO TENERO

normali della concezione, e che la conservano abitualmente nelle nuove combinazioni sessuali.

Io non so se il Mandorlo ne presenti veruna. La sola che potrebbe considerarsi sotto questo aspetto, sarebbe la *Mandorla a seme amaro*.

In teoria pare riconosciuto che il sapore dei pericarpi e quello dei cotiledoni possono variare nelle diverse concezioni, e che perciò non sono proprj a fornire un carattere specifico.

Dietro questa massima il *Mandorlo a seme amaro* non formerebbe che una *razza*, resa permanente da circostanze non ancora ben conosciute.

Ma dall'altra parte una lunga esperienza ha dimostrato che il seme del mandorlo dolce non dà mai piante di mandorla amara, nè viceversa; e siccome la *riproduzione di seme è il criterio della legittimità* (Savi. Ins. Bot.), così ne verrebbe per conseguenza che il mandorlo a seme amaro sarebbe una *specie* distinta, e non una *razza* del mandorlo volgare.

Questo fenomeno però esigerebbe un seguito lungo di prove per diventare certo e decisivo, siccome ha osservato uno dei nostri più illustri Botanici, il Savi, perciò io invito i coltivatori filosofi a ripetere e moltiplicare le esperienze onde decidere con fondamento la questione.

Le *varietà annormali* sono ancora più equivoche nel mandorlo che le *razze*. Sin ora non si conoscono che pochi esempi di queste aberrazioni dallo stato naturale della specie.

Il primo è il *Mandorlo a fior doppio*, e questo è una vera varietà mostruosa. È il prodotto di una concezione nella quale la sproporzione dei principj sessuali ha combinato un'embrione imperfetto, incapace di sviluppare gli organi della generazione, e nel quale per conseguenza la sostanza destinata a sfogarsi in essi, si porta invece sul punto ove dovevano aprirsi e vi si svolge in petali.

MANDORLO A GUSCIO TENERO

Il secondo è il *Mandorlo nano* (*Amigdalus nana*. Pers.), e questo può procedere egualmente che il primo da una concezione annormale, ma potrebbe ancora appartenere alle *razze*. Bisognerebbe sottoporlo alla prova della riproduzione di seme e seguirne i fenomeni, e allora gli si potrebbe assegnare un posto.

Il terzo è il *Pesco-Mandorlo*: ma è ancora una questione se questa pianta sia un'ibrida del Pesco e del Mandorlo, o se sia una varietà del mandorlo stesso, o ancora se costituisca una specie a parte.

Io ho fatto un cenno di queste diverse opinioni in una nota n.° 12, dell'articolo *Pesco-Ibrido* Fascicolo 39 di questa Opera, e ho data la descrizione del frutto nel Fascicolo 18 e 19, ma mi riservo a riesaminare la questione con più diffusione nel trattato del Pesco.

Le varietà normali nello stato attuale della coltura sono di due sorte. Le prime consistono nel diverso volume del frutto, le seconde negli accidenti del pericarpo.

Il frutto del Mandorlo consiste in una membrana a due strati ripiegata in se stessa, la quale, chiudendosi per le due labbra laterali, forma due lobi i quali abbracciano una capsula legnosa dentro di cui è chiuso il seme.

L'insieme di questi involucri, uno dei quali ha ricevuto nella lingua sociale il nome di *mallo*, e l'altro quello di *guscio*, e che i Botanici distinguono con quello generico di *Carpella*, è composto di tre parti distinte cioè 1.° di una cuticola verde, velutata, sottile, e così aderente alla parte carnosa che si confonde con essa, e che è conosciuta nella lingua tecnica sotto il nome di *epicarpo*. 2.° Di una membrana verde-giallognola di un tessuto fitto e carnoso, il quale risulta dal *plexus* delle fibre vascolari intrecciate col tessuto cellulare e formante la parte che i Botanici distinguono col nome di *Sarcocarpo* o *Mesocarpo*. 3.° Finalmente da un'altra membrana coperta di una sostanza bianco-giallognola, che

MANDORLO A GUSCIO TENERO

in alcune varietà si indurisce e fa corpo con essa, e in alcune altre si scioglie e si sfarina, e che in tutte costituisce il *guscio* o *nocciolo*, chiamato dai Botanici col nome di *endocarpo*.

Le due prime parti non diversificano abbastanza nei differenti individui per costituire *varietà*: Esse non si distinguono che per il volume, e questo è proprio del frutto intero compreso il seme. Quindi ne vengono le varietà che riguardano il frutto in genere, cioè quelle a frutto grosso e quelle a frutto picciolo, delle quali la coltura conta una lunga serie graduata, cominciando dalla *Mandorla di Santa Caterina*, (o *Mandorla del Diavolo*) sino alla *Premice gentile* ossia all'*Amandier des Dames* di Duhamel.

È nei caratteri della terza parte della *Carpella* ossia nell'*endocarpo* (guscio) che hanno luogo le differenze, sulle quali i coltivatori fondano le varietà.

Quando la sostanza paranchimitosa che cuopre il nocciolo si addensa e si immedesima colla membrana interna, allora egli acquista una durezza quasi eguale a quella del nocciolo delle pesche, e la varietà è distinta col nome di *mandorla a nocciolo duro*. Quando poi questa sostanza si scioglie e lascia nuda la membrana interiore che cuopre il seme, allora il nocciolo si riduce ad una capsula legnosa, gialla, sottilissima, che si rompe colle dita, e la varietà riceve il nome di *Premice*.

Il modo con cui succede il fenomeno potrebbe a prima vista dar a sospettare che vi abbia parte l'influenza degli agenti esterni, ma se bene si esamina si riconosce che non è dovuto che all'organismo individuale della pianta. La sostanza che forma lo strato superiore del nocciolo non nasce in rudimento colla membrana che ne forma lo strato interno. Essa si svolge sopra lo stesso dopo che questo è pienamente formato, e pare che sia prodotta da un superfluo di sugo rigettato dal seme dopo che ha acquistata la maturità botanica.

In alcuni individui questa sostanza comincia a comparire in

Mandorlo a guscio tenero.

..

MANDORLO A GUSCIO TENERO

giugno, e continuando a svilupparsi e a crescere finisce per acquistare in settembre la solidità del legno. In altri essa non compare che in luglio o in agosto; e così, quando il resto del pericarpo è maturo e si apre, essa non ha ancora acquistata la consistenza necessaria per indurirsi, e resta una specie di polpa molle, che si cangia disseccando in una materia friabile e farinosa che si scioglie e sparisce.

Questo corso di vita è costante nell'individuo che lo spiega, nè mai è modificato dalle circostanze del suolo, o dalle vicende atmosferiche alle quali può andare soggetta. Esso è dunque inerente all'individuo, e dipendente dalla sua organizzazione speciale.

Il seme che chiudono queste diverse varietà non si distingue gran cosa, nè per la grossezza, nè per il gusto, e ben sovente si incontrano delle *Premici* che hanno un frutto grosso siccome ve ne sono che lo hanno picciolissimo. Quanto al gusto, e alla delicatezza si trova variare ancor essa senza tenere al carattere del nocciolo; così la loro importanza è tutta in quello. Le *Mandorle a guscio duro* sono destinate al commercio e si rompono per ispersirsi all'estero: Le *Premici* invece si servono intere sulle mense di lusso, dove fanno una bella figura pel giallo del loro guscio, e dove, prestandosi ad esserne spogliate senza sforzo colla sola pressione delle dita, si offrono più fresche, e sono di comodo ai convitati. Esse di più hanno il vantaggio che si conservano meglio, restando nel guscio sino al momento in cui sono mangiate, nel mentre che quelle a guscio duro, dovendone essere spogliate prima, nel commercio per l'economia nel trasporto, e sulle tavole per non dover ricorrere al martello, si risentono sempre dell'azione dell'aria, e prendono più facilmente il rancido.

Gli Agronomi citano molte varietà di *Mandorle Premici*; il Duhamel ne descrive due a seme dolce, e una a seme amaro; il Nicosia e gli altri Italiani ne contano un numero molto maggiore; e il Capani che ha raccolte nell'Orto del Principe della Cattolica

MANDORLO A GUSCIO TENERO

in Palermo tutte le varietà della Sicilia, ne annovera nove e forma di queste una delle quattro classi nelle quali divide il Mandorlo.

Esse potrebbero andar a migliaia se si tenesse conto di tutte le piante che nascono di seme. Ogni fiore contiene una concezione, e ogni concezione forma una combinazione distinta. Così ogni pianta nata di seme ha la sua fisionomia propria. Nello stesso semenzaio ne nascono delle dure e delle premici, altre a frutto grosso e altre a frutto picciolo, e questi frutti variano poi all'infinito e nelle forme esteriori, e nella densità degli strati pericarpiali, e finalmente nel numero degli embrioni o semi che contengono, mentre le mandorle gemellano spesso, e forse anche più di frequente quando sono premici.

Non vi è che l'innesto che conservi queste fisionomie. Se non si ricorre a un tal mezzo, l'individuo nato di seme cresce, invecchia e muore, e periscono con lui i caratteri lineamentali che ha spiegati nella nascita. I suoi figli non gli ripetono mai esattamente, e spesso ne spiegano degli oppostissimi. Il solo innesto o le talee che ne sono un'equivalente possono conservarli identici, e così è coll'innesto (poichè le talée nel Mandorlo non riescono) che si perpetuano le varietà fine del Mandorlo Premice. Tra le molte che ne possiede la coltura abbiamo scelto per figurarle nella tavola che accompagna quest'articolo quella che io coltivo a Finale, e ne ho fatto dipingere due, una intiera e l'altra rotta, onde rappresentare la sottigliezza del suo guscio. Essa corrisponde all'*Amande des Dames* di Duhamel, ed è coltivata in grande in molti luoghi del Genovesato e specialmente nel Comune di Verezzi presso Finale, da dove le Mandorle sono mandate a Genova, e in molti altri paesi, e dove è conosciuta sotto il nome volgare di *Sciaccarella*, il quale nel dialetto Genovese risponde a quello di *Premice*. Il ramo appartiene al Mandorlo comune non potendosi riconoscere differenza in ciò fra le due varietà, e i due frutti che lo accompagnano sono ambi della varietà a frutto duro.

467



Olea Gentile

Olea Gentile L. in L. in. 1. 1. 1.

Olea Gentile L. in L. in. 1. 1. 1.

ULIVO

G E N T I L E

OLEA SATIVA ITALICA, *trunco maximo procerissimo, flagellis longissimis pendulis, folio amplo elissoidali, floribus racemosis numerosissimis, fructu maedio, oleo dulci ex-luteo albescente lenissimo. Vulgo, Ulivo Gentile. Correggiolo, Frantoio, Razza, Tagliasca, Lavagnina, Lucchese, Olivier de Grasse, Olivier pleureur.*

Il primo ULIVO che ha cominciata la specie era un individuo distinto da tutti gli individui della sua discendenza, come il primo uomo era distinto dagli uomini che gli sono succeduti. Egli doveva avere ed aveva una fisionomia propria che non si può più ripetere, e ogni individuo della sua discendenza ne deve avere egualmente una sua particolare.

È la scelta delle *fisionomie* che più convengono ai bisogni dell'uomo, ossia degli *individui* ch'esse distinguono, che forma la ricchezza dell'Agricoltura.

Tutti modellati sopra un tipo comune, devono aver tutti dal più al meno la prerogativa di produrre dell'olio, ma non possono averla tutti nel medesimo grado, nè quest'olio può essere in tutti della medesima perfezion relativa. La loro costituzione organica stabilisce essa pure delle altre differenze che devono influire sulla loro importanza agricola. Prodotti egualmente dalla combinazione

di due principj omogenei ma diversi, si risentono necessariamente non solo delle differenze individuali di questi principj, ma ancora delle diverse proporzioni colle quali essi concorrono a formarli. Così sortono dal medesimo albero dei semi più o meno ben organizzati, e di un'organizzazione infinitamente variata, e perciò le piante che svolgono sono tutte diverse. Le une si distinguono per la robustezza del tessuto o per la facilità di svilupparsi e di crescere; altre per una fecondità naturale che risponde con generosità alle cure della coltura; in talune si incontra della precocità nella fioritura o nella maturazione dei frutti, in altre finalmente una disposizione particolare per l'allegagione. Tutte presentano delle particolarità non solo nelle loro forme e negli accidenti della loro vita, ma ancora nelle forme e negli accidenti che distinguono i frutti e la loro sostanza. La Natura fa pompa in questo di una ricchezza di modificazioni indefinita, e ogni seme ne presenta una nuova. Tocca all'uomo a scegliere quelle che più convengono ai suoi bisogni e a fissarle. Iddio gliene ha dati i mezzi, accordando alle piante la prerogativa preziosa di poter essere suddivise indefinitivamente, e di vivere nelle loro parti separatamente sia col mezzo degli *innesti*, sia con quello delle *radicazioni*; e ha dato così all'agricoltura il modo di moltiplicare l'individuo quasi tanto facilmente quanto la natura moltiplica la specie e renderlo immortale. L'uomo industrioso ne ha profittato e ha scelto, ma non sempre colla medesima intelligenza e colla stessa fortuna. Delle accidentalità hanno determinato ordinariamente le prime scelte, e queste perciò sono state numerose, indeterminate e imperfette. Bisogna procedere a delle scelte secondarie: è questo lo scopo della scienza agricola nello stato di raffinamento a cui è stata portata dalla civilizzazione e dall'opulenza.

Le varietà coltivate dell'Ulivo sono moltissime, e tutti i paesi ne hanno delle proprie: quelle però che hanno qualche merito si trovano estese in grandi gruppi e dominano sopra le altre. L'Ita-

ULIVO GENTILE

lia ne presenta diverse, e l'*Ulivo Gentile* primeggia su tutte. A questo noi consacriamo il presente articolo.

L'*Ulivo Gentile* è il più vigoroso e il meglio costituito di tutti gli Ulivi coltivati. L'organizzazione intima del suo tessuto e le disposizioni che vi ricevono i sughi che vi sono elaborati determinano in tutte le sue parti uno sviluppo così felice, così rapido e così rigoglioso che in pochi anni si fa un albero vegeto, maestoso e di una fecondità prodigiosa.

Il tronco s'innalza retto con una messa principale, e si garantisce lateralmente di un gran numero di *rami* che lo foggiano quasi a globo. I *ramicelli* che sortono dai rami principali sono sottili, lunghi, flessibili, e a nodi distanti, caratteri che li rendono pendoli come quelli del salice babilonico, e che concorrono ad accrescere la frondosità naturale della pianta. La lunghezza di questi ramicelli che si accumulano l'uno sopra l'altro, aumenta in un modo sorprendente il numero delle gemme fruttifere, e porta la produzione a delle proporzioni che superano quelle di tutte le varietà conosciute. Le foglie grandi ed elissoidali si distinguono per un verde tenero quando si spiegano, e poi per un verde forte che è rilevato dal bianchiccio della pagina inferiore, e che dà all'albero un aspetto di frondosità che fissa e colpisce. Le gemme si aprono in grappoletti di cinque a tredici racimoli portanti dei fiori grandi, distinti e ben formati, e di un'allegagione così facile che ne restano ordinariamente da uno a tre per grappolo e qualche volta sino a undici. Il frutto è ovale e di una bella grossezza: la sua buccia, in principio verde, poi bianchiccia, indi rossiccia, finisce per volgersi in nero, e avvolge una polpa molle e gentile che produce un olio finissimo, il più bianco e il più delicato di tutti gli olj conosciuti.

Tale è l'*Ulivo Gentile* che i Fiorentini chiamano ancora Coreggiolo e Frantoio, e che forma la varietà dominante in Italia da Nizza sino a Viterbo. Il suo ascendente sopra le altre varietà è

ULIVO GENTILE

fondato in ispecial modo sopra tre proprietà ben constatate, cioè: Primo. In una forza di vegetazione che accelera il suo sviluppo e lo porta a dimensioni straordinarie. Secondo. In una fecondità naturale che si sostiene nelle località le più difficili, e che lo rende di un prodotto ricchissimo e quasi sicuro. Terzo. Nella qualità del suo olio che è il più gentile di tutti gli olj conosciuti.

Primo. Poche piante godono della vegetazione vigorosa dell'*Ulivo Gentile*, ossia di quelli alberi che provengono dall'individuo di seme che ha cominciata la *varietà* (1) e che lo rappresentano, perchè ne conservano i caratteri. Ognuno intende che questo primo individuo non può più esistere, dovendo essere perito per vecchiezza e che quelli che esistono adesso sono lo sviluppo successivo e replicato di gemme provenienti originariamente dal primo, e viventi da se stesse, o in *polloni*, o in *radicazioni* o in *innesti*. In questi tre stati esse conservano sempre la vigoria originaria quantunque non si spieghi eguale in tutte perchè, non trovando in tutti un eguale alimento, non può avere un eguale attività. Quella che gode vivendo per *innesto* sopra un piede non suo è la più pronunciata possibile quando il piede su cui vive proviene immediatamente di seme, ed è proporzionata alla forza del piede quando questo è un *pollone*. Dopo gli *innesti* viventi sopra *soggetti* di seme lo stato più prospero di questa pianta è quello di *pollone* proveniente da piede di *Ulivo Gentile*; e sotto questo nome io non intendo solo la gemma sviluppata sul *ceppo* e staccata in istato di pianticella, ma quella ancora che si sviluppa dopo il distacco da un pezzo di *ceppo* posto a radicare separatamente e che riceve il nome di *ovolo*. In alcuni paesi si moltiplica ancora per *radicazioni* sieno in forma di *margotte* o in forma di *talee*, ma in questo stato è meno prospera e gli alberi che ne provengono restano sempre più piccoli.

Tutto questo è per la grande ossatura dell'albero. Quanto ai *ramicelli* dell'anno ossia alle *messe* fruttifere, la vigoria che distingue la varietà si conserva la stessa in tutti gli stati, salvo sempre

ULIVO GENTILE

le modificazioni delle località e della coltura. Nessuna fra le varietà coltivate getta con tanto vigore quanto questa. Se è ben nudrita le messe si allungano ogni anno da 25 a 60 centimetri e portano da 24 a 50 gemme. Quando queste messe sono spossate dal frutto, sortono nei rami delle messe novelle che suppliscono alla loro debolezza e invitano l'agricoltore a sopprimerle: se poi la loro soppressione è ardita e senza risparmio allora sbucciano in quantità dei succhioni di 40 a 80 centimetri, i quali si fanno fruttiferi in uno o due anni e ringioveniscono il ramo. In tutti i casi e in tutti i tempi la vegetazione di quest'ulivo è viva, impaziente e ricchissima, e se è provocata dall'ingrasso e dal taglio essa porta le dimensioni e il prodotto di quest'albero a proporzioni ignote nella specie.

Tali sono le piante straordinarie che si vedono in Provenza, nel contado di Nizza e nella Liguria occidentale. Il nuovo Duhamel ne cita una esistente a due leghe di Terrascon i rami della quale si stendono a nove in dieci piedi dal tronco, e dice che appartiene alla varietà conosciuta sotto il nome di *Olivier pleureur*, ossia all' *Ulivo Gentile*. Io non so se sieno di questa qualità le piante di tre a cinque piedi di diametro citate dal Sig. Bernard di Marsiglia, nè la pianta descritta da Bouche nella sua storia di Provenza, la quale conteneva nel suo interno vuoto, una ventina di persone, ma so che le piante più grandi che abbia incontrate nei miei viaggi sono tutte di *Olivo Gentile*. Io citerò quelle che si vedono nei piani di Villafranca, ove fra le altre ne ho rimarcata una in un podere del Generale Miollis a Berlogo, la quale ha una circonferenza di palmi 32 a fior di terra, e di palmi 22 (metri cinque e mezzo) presso la ramificazione, e che produce da otto a dieci rubbi di olio, e citerò il Piano di Berio al Porto Maurizio, ove sopra trecento circa piante, ne ho fatte misurare più di 50, aventi un'altezza di palmi cento (metri 25) a centoventi, e che davano l'una per l'altra circa un barile d'olio.

ULIVO GENTILE

Molte se ne mostrano in Ventimiglia, a Taggia, e a Diano che rivalgono con quella di Villafranca e che superano quelle di Berio.

I San-Remaschi ne vantano pure un gran numero. L'*Ulivo di Pescio* è una pianta che ha una circonferenza di palmi 31 (metri 7,75) e si pretende che abbia già dato da 11 a 12 rubbi d'olio (un Chilogrammo, o Cantaro decimale). Ve ne è uno al *Capo* che non gira che palmi 20, ed è così florido che nell'annata produce più di due barili d'olio. Il famoso *Ulivo della Colla* è un gruppo di *rimesse* che sortono dal ceppo di un piede reciso, e che si aprono in un giro di rami che hanno già dati tre barili d'olio.

Tutte queste piante appartengono alla varietà *Tagliasca* che è l'*Ulivo Gentile* dei Toscani. Le più grosse sono innestate sopra piedi di seme come quella di Villafranca nella quale si riconosce il luogo ove comincia l'innesto, e ciò può aver influito sulla loro grossezza, ma ve ne sono molte che provengono da *pollone* e che sono *Tagliasche di ceppo*. D'altronde non so se il piede di seme abbia mai dato dimensioni così grandi agli innesti di alcun'altra varietà. Sotto questo nome io intendo sempre di parlare di quelle fisionomie fissate dall'Agricoltura e moltiplicate in gruppi di individui provenienti da un solo, poichè è nei possibili che il seme ne produca delle più vivaci ancora, ed è certo che nei paesi ove si trovano dei boschi di ulivi salvatici (di seme) s'incontrano degli alberi di dimensioni enormi, e che non è difficile che sorpassino quelle delle piante più grandi dell'*Ulivo Gentile*. Erano forse di questa natura gli *Ulivi miliarj* di Plinio, i quali davano sino a mille libbre di olio. Le nostre piante più gigantesche non giungono a questo prodotto. Il Sig. Bernard dice, che in Provenza se ne trovano alcune che danno sino a 250 libbre di olio, e l'Abate Loquez citato dal nuovo Duhamel dice, che a Nizza se ne vedono molte capaci di lib. 200, e una di lib. 300. Il barile Genovese essendo del peso di rubbi $7\frac{1}{2}$ ossia di lib. $187\frac{1}{2}$ di Genova

ULIVO GENTILE

a libbre 3 per chilogramma, le piante di San Remo capaci di due barili d'olio ne danno in peso lib. 375, e quello della Colla libbre 563.

È questo il *maximum* della produzione conosciuta dell'*Uli-vo Gentile*, e certo non se ne trovano esempj in alcun altro degli ulivi coltivati; ma non è sopra piante straordinarie che si deve giudicare della varietà. Bisogna vederla nell'insieme delle grandi piantazioni, nel totale dell'albero e nelle proporzioni che passano fra la sua testa e il suo tronco. Tutte queste cose parlano all'occhio al solo entrare in uno dei nostri uliveti. Il numero grandissimo dei ramicelli, la loro lunghezza e la quantità di gemme che portano, tutto annunzia una ricchezza di produzione che supera le proporzioni ordinarie. Basti l'osservare che un solo ramicello porta talvolta sino a mille fiori. Io chiamo *ramicello* la *messa* della Primavera allungata nella State e nell'Autunno, maturata nell'Inverno, e divenuta fruttifera nella Primavera seguente. Questi ramicelli sono ordinariamente della lunghezza di 25 a 40 centimetri: ve ne sono dei più corti, ma ve ne sono pure dei più lunghi, e i corti sono sovente guarniti di getti laterali che gli rendono tripli e quadrupli, e allora il numero delle gemme che portano è molto maggiore di quello dei lunghi. Io ne ho esaminati moltissimi e ho riconosciuto che i ramicelli semplici di un albero vigoroso sono guarniti regolarmente di 12 a 14 nodi, ciascuno dei quali porta due grappoletti di fiori, e ho riconosciuto che ogni grappoletto è composto di 9 a 13 racimoletti portanti ciascuno da 3 a 5 fiori. Ora prendendo la media di 10 per i racimoli e di 3 per i fiori che portano, avremo sopra 24 grappoletti una somma di 720 fiori per ramicello. Questo numero si accresce quando vi sono delle gemme dormenti nel ramo di due anni, giacchè l'Ulivo ha la proprietà singolare di sbocciare dei fiori anche sulle gemme prive di foglie e di dare due raccolte in una. I fiori non allegano tutti e ne perisce un gran numero anche dopo la *spurga*: si può con-

ULIVO GENTILE

tare però sopra uno a due per grappoletto, compenso fatto fra i grappoletti che falliscono e quelli che ne allegano tre e quattro, e così sopra 24 a 36 olive per ramicello. Io ne ho vedute più volte delle ciocche di 5, di 7, e persino di 11.

Questa disposizione all'allegagione è forse dovuta ad una forza particolare dell'organo fiorifero, poichè è certo che in questa varietà è più grande che negli altri Ulivi, e ha un ovaio più grosso e degli stami più abbondanti di polline. Forse due altre circostanze concorrono ad assicurarla, cioè la quantità dei fiori i quali sortono a lunghi grappoli e la precocità della loro uscita, precocità che gli mette al sicuro contro l'azione disseccante delle arie calde ed asciutte del Giugno sempre mortali pel fior dell'Ulivo.

Secondo. Nell'economia ordinaria della vegetazione si potrebbe credere che una ricchezza di produzione così grande non dovesse ripetersi sovente. Difatto l'*Ulivo Gentile* ha anch'esso i suoi riposi, ma sono meno frequenti di quelli degli altri ulivi. Quella forza di vegetazione, che sviluppa con tanta abbondanza nei rami un supplemento sicuro di messe avventizie per rimpiazzare i ramicelli spossati dal frutto, si estende ancora alle gemme fiorifere, le quali prorompono immancabilmente in fiori solo che non sieno arrestate o dal frutto pendente che chiama a sè tutta la vita vegetale, o da un difetto massimo di nutrimento o di temperatura. Quindi ei non si arresta che nell'anno del raccolto, ma se l'ingrasso e la sfrondatura gli sono profusi, allora ei rompe l'economia ordinaria dell'alternativa e replica le annate. Io ho veduto più volte delle piante rese rigogliose dalla coltura prolungare le messe nello stesso tempo che si vestivano di fiori, e nell'anno successivo cuoprirsi di nuovi fiori nel prolungamento poco dopo la raccolta del frutto o anche a frutto pendente. Questi prodigi di fecondità non si vedono che nell'*Ulivo Gentile*, e gli sono così naturali che la coltura può ripeterli a piacere senza spossarlo ed aumentando invece contemporaneamente la sua testa e il suo tronco.

ULIVO GENTILE

Tale è l'economia di questa pianta quando è favorita da una temperatura elevata, nè si potrebbe aspettare che la conservasse al confronto delle varietà meno rigogliose nei climi un poco rigidi. Pure nessuna varietà si presta come questa alle situazioni le meno temperate quantunque sia la più delicata e quella che si risente di più dell'azione del gelo. Sembra questo un paradosso, e non è che la conseguenza naturale delle leggi della fisica: tutto il problema sta nella spontaneità della sua vegetazione. Come i suoi organi sono per disposizione naturale pieni di vita, così ei non ha bisogno di un impulso straordinario di calore per isvilupparla ed espanderla. Quindi noi vediamo l'*Ulivo Gentile* vivere in istato di piena fioridezza nel fondo delle vallate che formano i controforti dell'Appennino come Sospello, la Pieve di Albenga, Pontremoli ec. nel mentre che le altre varietà e specialmente la *Colombara* vi vegetano appena e sono quasi sterili, e lo troviamo più florido d'ogni altro nelle colline del Fiorentino e in tanti altri luoghi della Toscana ove il clima è molto rigido e l'ambiente marino molto lontano e dove non riconosce altra rivale che la *Moraiola*. La temperatura di queste località non è abbastanza alta per eccitare la vita nelle varietà a tessuto compatto e dotate di un'organizzazione di vasi meno sensibili, ma lo è abbastanza per mantenere e dar tuono a quella di una pianta il di cui tessuto leggiero e flessibile ha una disposizione singolare ad assorbire dalla terra e dall'aria e ad espellere i sughi che assorbe per riceverne degli altri. Ora questo suo stato di vita continua, e la vivacità stessa di questa vita è appunto ciò che la rende più sensibile all'azione del gelo. Siccome il freddo non agisce che sopra i fluidi, così è innocuo alle piante quando non ne contengono e le offende al contrario in proporzione che ne hanno di più. Ecco la ragione per cui l'*Ulivo Gentile* è quello che soffre maggiormente nei grandi geli, ed è quello nello stesso tempo che vegeta meglio e frutta con più facilità nei climi i meno caldi.

ULIVO GENTILE

Terzo. La qualità del prodotto forma la terza prerogativa che distingue l'*Ulivo Gentile*: il suo olio è il più fino e il più delicato degli olj conosciuti.

Tutti convengono della superiorità degli olj di Lucca, del Pisano e di quelli della Liguria occidentale sopra gli olj di qualunque altro paese. Si è attribuito questo vantaggio all'influenza del clima e colle cure e diligenze alle quali si estrae. Tutto questo concorre ad aumentare la sua bontà, ma il suo merito dipende principalmente dalla qualità delle olive. Il clima vi concorre, ma in senso inverso di quello che si crede, perchè più il clima è caldo meno l'olio è fino. Quanto alla pulizia e alle diligenze colle quali si estrae, è certo che vi concorrono in modo assoluto, mentre, qualunque sia la qualità delle olive non si avrà mai olio fino se non sono macinate appena colte e se non si escluderà l'acqua calda dai molini come si fa nella costa Ligustica. Ma, a dati uguali, l'*Olive Gentile* darà sempre un olio più fino della *Colombaia* (Genovesato), della *Moraiola* (Toscana), della *Rosciola* (Frascati ec.), della *Cajanne* (Provenza), o di qualunque altra. Io non appoggerò questa asserzione sopra le esperienze speciali che ho istituite su quest'oggetto: osserverò solo che ne abbiamo due prove ben concludenti nella superiorità degli olj genovesi su quelli di Provenza, e nell'inutilità degli sforzi fatti dai proprietarj locali o dagli speculatori genovesi per portare gli olj delle Calabrie e del Levante alla perfezione dei nostri.

È noto a tutti che nel mezzodì della Francia la fattura dell'olio è stata portata ad un grado massimo di perfezione. Le opere di Rosier, di Amoureux, di Bernard e di tanti altri ne sono un testimonio. Eppure il gusto fino dei Francesi e specialmente dei Parigini preferisce l'olio di Nizza, di Diano e di Porto Maurizio agli olj di Provenza e di Linguadoca. Gli olj d'Aix godono una reputazione perchè, essendo fatti di olive non ben mature, conservano un gusto pronunciato di oliva che piace a molti, ma i veri

ULIVO GENTILE

conoscitori gli trovano meno delicati di quelli della Liguria: così il commercio ricerca questi ultimi di preferenza ad ogni altro; e il loro prezzo è sempre molto maggiore di quello degli altri olj.

Negli ultimi anni del secolo scorso e nei primi del corrente si è tentato di ottenerne degli eguali colle olive delle Calabrie, della Sardegna e del Levante.

Diversi Proprietarj istruiti hanno chiamato in quei paesi dei *gombaroli* genovesi, e molti vi sono andati spontaneamente per speculazione e vi hanno portati i nostri metodi; ma i loro tentativi hanno trovato un'ostacolo insormontabile nella qualità di quelle olive, e il loro successo si è ridotto a migliorare quelli olj, i quali non erano prima che *olj da fabbrica*, e sono riesciti colle loro cure *olj mangiabili*.

Gli intelligenti sostengono che, indipendentemente dalla qualità delle olive, il clima ardente di quelle regioni si opporrebbe ad ottenere degli olj perfetti. Io ne convengo: l'olio fino non si ottiene che dall'oliva appena matura, la quale conserva ancora la sua acqua di vegetazione. Quando l'azione del calore atmosferico comincia a restringerla l'olio si risente di quell'influenza e prende il rinforzato.

Così noi distinguiamo gli olj del Gennaio e del Febbrajo da quelli del Marzo e dell'Aprile, e quelli di questi due mesi dagli olj di Maggio e di Giugno. I primi si chiamano *Olj rossi* perchè sortono da olive ancor lisce, e ritengono un poco della sostanza rossa della polpa non ancora prosciugata dal Sole. Sono questi gli *Olj sopraffini*. I secondi si chiamano *Olj bianchi* perchè essendo estratti da olive stramature, ristrette dal calore e spesso raggrinzate, sortono spogli da qualunque parte polposa e sono bianchissimi, ma non hanno la delicatezza dei primi e si chiamano *Olj mangiabili*, o *mezzo-fini*. Da questi fatti ne segue che l'olio di qualunque oliva sarà migliore se sia estratto nei mesi invernali e non nella state, e così se sarà prodotto in paesi di una temperatura mediocre e non bruciata. Ma resterà sempre vero che, a dati egua-

ULIVO GENTILE

li, quelli che si ottengono dall' *Ulivo Gentile* saranno più fini di quelli delle altre varietà conosciute.

È difficile il determinare il paese ove ha cominciato questa preziosa varietà. Chi potesse scorrere l'Asia e osservare le coltivazioni con occhio accostumato a veder questa pianta e a distinguere i lineamenti potrebbe forse scuoprire il punto dal quale è partita.

Nella mancanza di dati positivi per determinarlo, io mi limiterò a delle congetture, e presenterò il quadro dello stato attuale della sua coltura nella nostra Italia e nelli altri paesi che ho visitati.

L' *Ulivo Gentile* è sconosciuto nella Spagna. Io ho girata l'Andalusia, il regno di Murcia, di Granata e di Valenza, e ho traversata la Catalogna, nè ho potuto riconoscerlo in alcuna delle varietà che formano quelle immense colture.

I magnifici Ulivi di Segorve nel Valenziano sono i soli che vi somigliano avendo una testa piena e frondosa e una vegetazione vivacissima, ma non sono identici col nostro, e l'olio che producono è molto inferiore.

Gli Ulivi della Catalogna somigliano più a quelli dell'Andalusia che a quelli del Valenziano, e si possono rapportare alle *Columbaje* della provincia di Albenga nel Genovesato.

Il Rossiglione, la Linguadoca, e la Provenza hanno delle varietà proprie che formano il grosso delle loro colture, nè l' *Ulivo Gentile* può essere contato in questo numero in que' paesi che comincia a comparire. Io a dir vero non l'ho veduto che nel territorio di Antibio ove è misto col *Blanquettier*, ma dove è coltivato in gruppi non indifferenti sotto il nome di *Cailletier*, e poi nella bella conca di Grasse ove è quasi esclusivo e dove non riceve altro nome che quello generico di *Olivier*, ma leggo nel nuovo Duhamel che è coltivato in Linguadoca sotto il nome di *Cormaou* o *Courniaou*, e conosciuto in Provenza sotto quello di *Olivier pleureur*, e più specialmente di *Olivier de Grasse*.

ULIVO GENTILE

Il territorio di Nizza è il paese dell'*Ulivo Gentile*. Ivi egli si trova quasi esclusivo, e vi prende delle dimensioni gigantesche. Il nome di *nostrale* che gli è dato dai Nizzardi è una prova che vi è naturalizzato da lunghissimo tempo e che non vi è stato introdotto secondariamente da paesi circonvicini. Io vi ho vedute delle piante magnifiche, specialmente nel territorio di Villafranca, ove riceve il nome di *Oliole* e dove pare che sia antichissimo. Molte varietà si mischiano a questa nel territorio di Monaco e in quello di Mentone, ma ritorna a diventar esclusiva in quello di Ventimiglia: colà l'*Ulivo Gentile* comincia a prendere il nome di *Tagliasca* o *Taggiasca*, nome che conserva in tutta la costa occidentale della Liguria e che pare debba ripetersi dalla città di Taggia, presso la quale se ne vedono delle piantate antichissime, e dove può esserne cominciata la coltivazione per i Genovesi.

Il dominio delle *Taggiasche* continua quasi senza rivali sino alla valle di Andora, e rende celebri gli olj di Ventimiglia, Taggia, San Remo, Porto-Maurizio, Oneglia e Diano.

In Andora la *Tagliasca* principia a trovarsi mischiata colle *Colombare*, le quali continuano quasi sole sino a Noli, ma da qualche tempo le va scacciando e prende il loro posto, giacchè, a malgrado delle prevenzioni locali, è stato riconosciuto che la *Colombaja*, quantunque produca un'oliva un poco più oleosa, è però meno feconda specialmente lontana dal mare, e il suo olio è meno fino.

Il paese che resta fra Noli e Rapallo non è dei più oleiferi e presenta un misto di varietà diverse fra le quali primeggiano le *Pignole* (Morajole) e le *Mortine*; ma appena si passa il capo di Portofino l'*Ulivo Gentile* riprende il suo predominio e diventa quasi esclusivo nelle belle colline di Chiavari e in quelle di Lavagna, paese che gli dà il suo nome.

La *Lavagnina* è un'oliva che si tiene per privilegiata anche nella Liguria orientale, e se l'olio che produce in quel litorale non gode la riputazione di quelli di Nizza e di Diano ciò si deve

ULIVO GENTILE

attribuire al modo difettoso di estrarlo piuttosto che al terreno o alla varietà.

La Lunigiana è ricca di questi Ulivi, ma non vi si conoscono più coi nomi di *Tagliasche* o di *Lavagnine*. Essi vi ricevono il nome di *Razzole*, nome che conservano nel Carrarese e nel Massese, ove si trovano mischiate a diverse altre varietà e specialmente alle *Filandre* colle quali si confondono facilmente, attesa la lunghezza e la flessibilità dei ramicelli di questa varietà singolare, i quali però si distinguono da quelli del *Gentile* per una sottigliezza straordinaria che gli assomiglia a dei fili, e per il loro frutto che è più piccolo, meno oleoso e di olio meno fino.

Diventano più rare nel Pietra-Santino ove regnano le *Morajole*, ma riprendono la loro primazia nell'entrar nel Lucchese ove si coltivano sole e dove danno quell'olio prezioso che gira in tutta la Germania e vi gode la riputazione del primo olio del mondo. Così esse non vi ricevono alcun nome particolare, e si chiamano *Olive Lucchesi* come in Nizza si dicono *Olive nostrali*, e a Grasse *Oliviers*.

Le Colline Pisane sono piene di questi Ulivi, ma non vi sono soli: quindi vi ricevono il nome particolare di *Razzi*, per distinguerli dai *Frantoi*, dai *Gremignoli*, dai *Grassai*, e dai *Trilli* che vi si trovano frammisti, ma sono solo le *Razze* che formano gli uliveti magnifici di Calci e di Buti nei quali si raccoglie l'olio prezioso che fa la riputazione degli olj Pisani.

Il resto della Toscana conta l'*Ulivo Gentile* come la principale delle sue varietà: egli ha una rivale nella *Morajola*, ma gli intelligenti convengono che vi è superiore per tutti i riguardi. Il suo nome continua a cangiare cangiando di paese. Quello di *Ulivo Gentile*, che è il più proprio di tutti è il meno usato: io non l'ho trovato che in pochi luoghi nei contorni di Firenze. I più comuni sono quelli di *Frantoiana* e di *Coreggiola*. Il primo l'ho trovato in molti luoghi del Valdarno e fra gli altri a Bibbiani e a Settignano, ma è un nome che dà luogo a degli equi-

ULIVO GENTILE

voci perchè a Pisa e altrove è usato per indicare una varietà tutta diversa. Quello di *Coreggiola* è più esteso sebbene sia meno significante. Io l'ho trovato a Fiesole e in molte delle belle colline che circondano la città di Firenze. Ei si stende in tutto il Sanese, nella Val d'Elsa, a San Gimignano e nel Volterrano: in alcuni luoghi è cangiato in quello di *Pendolaio* (a Colle).

Appena passato San Quirico la *Coreggiola* prende il nome di *Crognola*. Così è denominata sulle rive del Lago di Bolsena, a Montefiascone e a Viterbo, ma cangia di nuovo passando nell'Orvietano. In quel bello e fertile territorio l'*Ulivo Gentile* prende il nome di *Raja* o *Raggia*, il quale è forse una corruzione di quello di *Razza* usato nelle colline Pisane. Pare che l'Orvietano sia il punto ove finisce la coltura di una varietà così preziosa. Io l'ho ricercata inutilmente nell'Aretino, nelle colline che circondano il Lago di Perugia, nello Spoletano, a Narni, a Tivoli, a Frascati, e nel resto dello Stato Romano tanto sul Mediterraneo che sull'Adriatico.

Mi è stato assicurato che nei poderi dei Principi d'Oria in Albano si coltivi l'*Ulivo d'Oneglia* ivi portato dal Padre Gandolfi, e questo non può essere che l'*Ulivo Gentile*. Ma sembra che non si sia esteso molto fuori di quel luogo. Io lo credo ignoto nel Regno di Napoli e nella Sicilia. Certamente non si trova in alcuno degli Uliveti che si incontrano da Gaeta a Salerno, e dalle relazioni che mi sono procurate da persone che lo conoscono di pratica non si trova nelle Calabrie, nè in alcun altro di quei paesi eminentemente oleiferi. Egli è rinchiuso fra la Provenza e il Lago Perugino e forma le coltivazioni più rinomate della Liguria e della Toscana. Sono queste le regioni dell'*Ulivo Gentile*. In alcune la sua coltura è recente, in altre è antichissima, in nessuna è indigeno, mentre se fosse indigeno la sua coltura avrebbe un centro, e pare invece che ne abbia due. Quale è dunque il suo paese originario, e quando è venuto fra noi? Ecco due questioni che presentano un qualche interesse e molte difficoltà: io mi riservo ad esporre le mie idee

ULIVO GENTILE

su questo punto in un altro lavoro. Per ora osservo soltanto che vi sono due punti nei quali la sua coltura si mostra antichissima e quasi esclusiva. Sono questi il Pisano e il Nizzardo. Gli Uliveti di Calci e di Buti attestano un'antichità difficile a calcolarsi: quelli di Nizza e più specialmente i piani di Villafranca presentano degli alberi che annunziano dei secoli. Da quanto si trova negli antichi scrittori pare che ai tempi di Roma la Toscana non possedesse ancora l'Ulivo, ma il Muratori ha trovato negli Archivj Pisani dei documenti dai quali risulta che nel secolo nono l'olio formava già uno dei prodotti più importanti dell'agricoltura di quel paese.

Pare che si possa dire lo stesso del territorio di Nizza. Non troviamo indizio di Ulivi in tutto ciò che ci resta sul *Cemelion* o *Ceme-neleum*, che era l'antica capitale del Nizzardo, nè sulla *Nicea* che gli è succeduta, ma troviamo che il *Portus Herculis*, che è il *Frasinetto* dei Mori, e la *Villafranca* dei moderni era conosciuto nel medio evo sotto il nome di *Olivula* o *Portus Olivulæ*. Non si può supporre che questi due paesi abbiano tirati i loro primi Ulivi dal Lazio, dall'Umbria, o dal Regno di Napoli, perchè le varietà di quei luoghi sono tutte diverse. I marini che ho consultati dicono che l'*Ulivo Gentile* non si trova nè in Grecia nè in Africa. Quante circostanze per far congetturare che sia venuto dalla Palestina!

Se alcuno dei nostri marini avvezzo a veder la *Tagliasca* nei poderi paterni, e a riconoscerla e distinguerla a colpo d'occhio si occupasse di questo esame nei viaggi che fanno in Levante, la mia congettura potrebbe acquistare un certo grado di dimostrazione o svanire. Qualunque però possa essere la sua origine, l'*Ulivo Gentile* sarà sempre il Re degli Ulivi, e meriterà di essere propagato di preferenza ad ogni altro.

(1) A scanso di equivoci debbo avvertire anche una volta che per *varietà* intendo sempre la successione delle piante provenienti da una prima pianta di seme e formanti come una famiglia per la comunione dei caratteri e lo stato di esistenza isolata in cui vivono.

476



Castagna. Marrona,

Domini. Regni d'ipuro in Genova 1824.

Primo. Gino' in via in Firenze nel 1834.

CASTAGNO

MARRONE

CASTANEA SATIVA, *fructu maximo sapidissimo. Vulgo,*
Castagna Marrona, o Marrone.

Castanea sativa. Baulh. Pin. 418. Tournef. 587. *Chataigner cultivé,*
ou *Marronnier.* Enciclop. Metod. Marron. Id.

Marrone di Napoli. Nicosia, pag. 234.

Marrone. Savi. Galizzoli. Targioni.

Chiunque visita con occhio osservatore le vallate settentrionali dell'Appennino si convince facilmente che il Castagno vi è indigeno. Gli immensi boschi di *salvatici* che cuoprono i luoghi meno riparati e meno terrosi, e la disposizione irregolare e fortuita delle piante *domestiche* che popolano i piani e le conche annunziano che tutto è dovuto alla Natura, e che l'industria non ha fatto che cangiare coll'innesto le piante *spontanee*, (salvatiche) quali le ha trovate, in *varietà* più adattate ai suoi bisogni.

Quando l'uomo ha cominciato a popolare questi monti i Castagni dovevano cuoprire tutte le valli e una parte dei dorsi più terrosi; ma, in tanto numero di piante, certamente non esistevano due individui eguali.

Nate tutte dal seme, avevano tutte una fisionomia propria che si era sviluppata con esse e che periva con esse. L'uomo è quello che ha scelto fra tante piante confuse quelle che più gli convenivano per i caratteri del loro frutto, e ha condannate le altre a servir loro di piede per propagarle. In questo modo si sono for-

CASTAGNO MARRONE

mati quei gruppi di individui simili che si riconoscono per dei lineamenti comuni, e che designiamo sotto il nome di *varietà*.

Ogni regione ha avute le sue sino dal principio perchè in ogni regione l'agricoltore ha scelti i migliori fra gli individui che gli si sono presentati sotto degli occhi, e gli ha moltiplicati. Così ne sono venute le infinite *varietà domestiche* che si incontrano in ogni luogo e che sono quasi da per tutto diverse. L'uomo in queste scelte è stato diretto da molte considerazioni. Nelle une ha conservato il pregio della fecondità, in altre quello della leggierezza e della morbidezza della polpa, in altre quello del sapore. La grossezza è stata più apprezzata di tutte: essa forse ha colpito di più gli agricoltori di quei tempi ancora rozzi, e le castagne di un volume maggiore delle ordinarie sono state le prime a comparire nelle città e nel commercio.

Ed ecco il *Marrone*. È questa una Castagna che si trova da per tutto, e che da per tutto figura nelle mense come un frutto piacevole nella stagione invernale. Le sue forme non si distaccano che insensibilmente da quelle delle altre castagne; ma la sua grossezza la fa primeggiare fra tutte, e in generale essa si distingue ancora per il sapore. Si mangia arrostita sul fuoco, cotta nello spirito, candita nello zucchero, e conciata in molte altre maniere, e sempre è la preferita fra le castagne.

Ma: è essa da per tutto la stessa? E i *Marroni* di Lione sono essi identici coi *Marroni* delle Alpi Piemontesi, e con quelli dell'Appennino? Ecco la questione che si presenta a sciogliere. Le qualità che distinguono il *Marrone* non hanno nulla di *annormale*, perchè si riducono ad una leggiera superiorità di volume: dunque esse possono essere ripetute facilmente dal seme: queste ripetizioni non sono nè frequenti nè identiche, ma compariscono di tempo in tempo, e le differenze che le distinguono si riducono spesso a lineamenti insensibili che l'uomo appena distingue. Quindi è da credere che in più di un luogo l'agricoltore abbia incontrato fra le

CASTAGNO MARRONE

infinite varietà di Castagni *spontanei* che cuoprivano i boschi qualche pianta a frutto straordinario e l'abbia moltiplicata. Questo caso succeduto in più luoghi ha fissato molte varietà a frutto grosso, tutte distinte da qualche leggiera differenza, ma però così somiglianti fra loro, che sono state credute una sola, e hanno tutte ricevuto il nome della prima che la coltura ha posto in commercio.

Difatto: chi ha gustato con qualche attenzione i *Marroni* dei diversi paesi ove godono di una certa celebrità, si sarà avveduto che, se si somigliano tutti nella grossezza, hanno però tutti qualche differenza nelle forme, nella morbidezza della polpa e nel sapore.

Gli Agronomi hanno creduto spiegare queste diversità col sistema della *migliorazione* e della *degradazione*: ma questi errori sono ora riconosciuti, e siamo convinti che le generazioni cangiano ma l'individuo non cangia mai. Esistono dunque nel Castagno molte varietà a frutto più grosso del frutto ordinario, conosciute sotto il nome di *Marrone*, e a ragione riunite in una sola. Ciascuna ha avuto origine da un seme, ciascuna è stata conservata coll'innesto, e ciascuna per conseguenza forma un gruppo di piante identiche provenienti tutte da una prima, ma viventi tutte isolate come tanti individui distinti.

Due, in generale, sono per le piante i modi di moltiplicare questi individui straordinarj che la Natura produce di tempo in tempo, e che non si conservano col seme: uno è il *ramo* che si pone a radicare, l'altro è l'*innesto*. Pare che il Castagno non si presti al primo modo: il secondo invece è in lui di un'esecuzione facile e di una riescita immancabile, ma è soggetto a delle leggi particolari.

Il Castagno è *diclinio*: i suoi fiori sono di due sorta, uno maschio consistente in *amenti*, e l'altro femmineo consistente in una *riccia* che contiene l'ovaio e riceve la fecondazione dall'*amento*. Questo carattere è legato a molti altri, e fra questi all'economia del movimento del sugo, e perciò ai principj dell'innesto.

Castagno Marrone

CASTAGNO MARRONE

La Primavera risveglia nel Castagno la vita annuale come nelle altre piante, ma in lui il sugo non comincia per un movimento discendente ed ascendente come nelle *monoclinie*, ma per un travaso fra libro e alburno, che stacca la corteccia dal legno prima della germogliazione, e fa luogo a tutti gli innesti *a sugo travasato*. Questi perciò sono i soli che riescano nel Castagno. Gli *innesti per combaciamento di corteccia con corteccia* non sono eseguibili o restano senz'effetto.

Si è preteso da alcuni che il Castagno si possa innestare *a marza*, e non lo credo impossibile. Ma bisogna osservare che l'innesto *a marza* si presta ad ambi i sistemi, mediante la variazione del meccanismo con cui si eseguisce. Se si innesta *a sugo circolante*, come nelle *monoclinie*, la linguetta di corteccia che si appunta nella parte inferiore dell'innesto si pone nella spaccatura della corteccia del *soggetto* in maniera che gli orli delle cortecce si combacino insieme; e, in questo modo esse si anastomizzano, mediante l'unione dei sughi che circolano nel tessuto corticale. Se poi si innesta *a sugo travasato*, allora bisogna introdurre la linguetta di corteccia dell'innesto, spogliata del legno, fra la corteccia e il legno del *soggetto* (salvatico) senza combaciamento, e allora è il sugo travasato che si organizza intorno a questa corteccia e l'unisce all'altra. È in questo secondo modo che il Castagno può essere innestato *a marza*, ma in questo caso la *marza* equivale allo *scudetto* o al *cannello* che sono i soli modi coi quali si innesta il Castagno.

Si è disputato sulle piante che ricevono l'innesto del Castagno. Il Bussato sostiene che appiglia sopra le piante ghiandifere. Il Nicosia invece dice che è un innesto che non prospera, ma conviene che la *marza* (bietta) che si pone sul Rovere spiega la gemma e mette germogli. Io ho fatto diverse prove e ho dei *boccioli* (cannelli) posti sul Rovere che hanno germogliato e sono vivi. Esiste poi in un villaggio sopra la città di Noli un grosso Castagno,

CASTAGNO MARRONE

che si dice innestato sul Rovere, e il suo piede di fatto ha tutta l'apparenza di tale pianta. Questi fatti sono d'accordo colle teorie. L'analogia principale che si esige per gli innesti sta nelle leggi del movimento dei sughi, e queste sono le stesse nel Castagno come nel Rovere. Ambedue piante *diclinie*, cominciano la loro vita vegetale col *sugo travasato*. Quindi il *bocciolo* o *cannello* di corteccia che serve d'innesto, si stacca nel Castagno all'epoca stessa, e nello stesso modo che si stacca nel Rovere, e può introdursi facilmente sul ramo scortecciato quando appunto è nel forte del sugo. Sono queste le prime condizioni per gli innesti. Bisogna però convenire che non sono le sole, ed è appunto per ciò che non credo che riesca l'innesto del Castagno sul Salice come lo dice Palladio. Per tali unioni si esige ancora un'analogia nel tessuto che deve riunirsi, e non pare che il Castagno ne abbia con altra pianta fuori del Rovere. Forse vi sarebbe il Castagno d'India. Il Sig. Cabanis però non l'ammette, e ne dà le ragioni in una lettera che dirige al Sig. Parmentier su questo soggetto.

Nel presentare la figura e la descrizione del *Marrone*, io credo di avere data un'idea sufficiente della specie. Coloro che si saranno penetrati delle teorie che ho sviluppate in quest'opera, saranno persuasi che la collezione delle *varietà* è una vera chimera, perchè le *varietà* non sono che individui suddivisi dalla coltura, e in numero indefinito. Bisogna dunque limitarsi a scegliere i migliori, e non vi è dubbio che l'agricoltura e l'economia domestica provano dei grandi vantaggi nel conoscerli. Io ho fatto questo lavoro su tutte le altre specie di frutti italiani: lascio ad altri a farlo per il Castagno. È questa un'intrapresa troppo difficile, e che non si potrà eseguire se non che dopo che gli Agronomi dei diversi paesi a castagne, avranno fatto dei lavori parziali per i territorj che abitano. Osserverò solo che in questo caso non sarebbe necessario accompagnare ogni descrizione con una figura. In questa specie le differenze che distinguono le varietà sono più

CASTAGNO MARRONE

facili a ritrarsi colla penna che col pennello. Quindi la tavola del *Marrone* potrà bastare per tutto.

Per preparare intanto dei materiali a chi vorrà occuparsi della descrizione parziale delle varietà più importanti della Penisola, io comincerò a dare qui un'idea di quelle che si distinguono nell'Appennino Ligustico. Io le riduco a due, perchè non ne trovo che due che presentino delle qualità tali da meritare di essere distinte, e sono la *Gabbiana* e la *Ciria*.

La *Gabbiana* è la varietà dei luoghi freddi: il suo albero non cresce molto, e non fornisce legno per le arti, ma regge agli inverni i più crudi, e fallisce di rado: il suo frutto è picciolo: la buccia ha il colore delle castagne comuni: la polpa è di un bianco cinericcio molto pronunziato; è morbida, butirrosa e così fina che una misura che pel generale delle Castagne contiene un peso di rubbi sei di Genova (lo staro) non ne contiene di *Gabbiane* che cinque. È una varietà propria alle Valli di *Bormida*, e di *Tanaro*, ove è abbondantissima, e dove forma dei castagneti di molto prodotto.

La *Ciria* è una castagna di un pregio anche maggiore. L'albero è più robusto, e forma un legno più sano. Il frutto è piccolo e rilevato. La buccia ha il colore delle castagne comuni, e la polpa si distingue da tutte le altre per un colore giallo che si carica straordinariamente colla coltura, e per un sapore che è più grato di quello delle *Marrone*: la sua pasta è gentile e butirrosa, e un poco più forte di quella delle *Gabbiane*: lo staro ne contiene cinque rubbi e mezzo, peso di Genova. È questa la famosa Castagna del *Sassello* (valle situata nell'Appennino Ligustico sopra Savona). Essa abbonda ancora a *Calisano* in *Osiglia*, in *Bormida*, e in diversi altri luoghi del nostro Appennino.

È probabile che non saranno desse le sole che possedino delle qualità così preziose; ma è certo che sono le sole che vadano nel commercio come frutto, e che godano di una celebrità. Sono espor-

CASTAGNO MARRONE

tate in Marsiglia e a Barcellona, e vi sono ricercate in istato di *Castagne bianche* per la loro leggierezza e per la delicatezza che le distingue. Io non ne ho mai trovate delle ugualmente gentili in alcun paese, e ne ho gustate molte nella Garfagnana e nel Pistoiese, paesi eminentemente castagniferi. Da per tutto ho trovati i *Marroni*, e gli ho trovati figurare come la prima fra le *Castagne*, cosa che non succede dove si conoscono le *Gabbiane* e le *Cirie*. Il Nicosia dice, che la Sicilia ne coltiva sette varietà, e restringe a tre il numero delle buone, e anche fra queste primeggia il *Marrone*, mentre la *Bronda mundalora* si apprezza più specialmente perchè si *monda spontaneamente dall'ultima pellicina* come succede nelle mandorle che chiamiamo *Molusche*.

Sarebbe interessante per la scienza il conoscere se esistono nel Castagno delle *varietà* mostruose e in che consista la loro mostruosità. Io ne ho veduta una, e questa vive in Finale in un bosco della villa Prasca, presso del Collegio delle Scuole Pie. È un Castagno che non produce che fiori maschj, e ne produce una quantità tale, che, quando fiorisce, sembra un immenso mazzo biancheggiante di amenti. Sono essi dotati di polline e capaci di fecondare gli individui a due sessi? È ciò che ignoro, mentre non ho avuto sin ora comodità di istituire le esperienze necessarie per constatarlo. Se si giudica dall'esempio delle altre piante, si deve credere che sia un *mulo*, giacchè tutti i mostri tendono naturalmente al *mulismo*.

Resta a sapersi se esista il mostro analogo mancante di fiori feminei. Io non ne ho mai veduto, ma credo che se ne devono incontrare. I contadini battezzano queste mostruosità per *razze salvatiche*, e non ne fanno caso: quindi è difficile a scuoprirle senza un'ispezione personale e diligente nei boschi cedui, ove crescono i castagni salvatici (spontanei). Se avessi avvertiti questi fenomeni quando ho cominciato a studiar la Natura nella campagna, ne avrei seguitate le fasi, e avrei potuto estendere le mie osservazioni

CASTAGNO MARRONE

e le mie esperienze. Ma non è che a poco a poco che sono andato scuoprendo questo mistero della vita vegetale, e ho avuto bisogno di molti anni per isvilupparlo. Fortunatamente sono stato ancora in tempo per istituire molte esperienze difficili, e possedo a quest'ora diverse generazioni di piante delle quali ho potuto esaminare i padri e gli avi, e che ho potuto seguire nella loro vita dal momento della nascita sino alla pubertà; ma queste non bastano per ispiegare tutte le anomalie che si incontrano in un punto di scienza vegetale così complicato, nè si potrebbe completare la teoria della riproduzione delle piante e la dottrina del *mulismo* senza instituirne molte altre: io quindi ne lascerò la cura agli Agromi che mi succederanno in questa carriera; e contento di aver aperta la strada, aspetterò con piacere, che altri più fortunati possano compire il lavoro.

481



Caprifico

F I C O

C A P R I F I C O

F. Carica CAPRIFICUS *unifera praecox*, *Grosso foecundo oblongo androgyno non eduli*, *cortice dilute-vio-laceo*, *pulpa exsucca vinosà*. *Vulgo*, Fico Salvatico.

IL CAPRIFICO è il Tipo della specie. È una *Ficaja*, che nasce spontanea, e che è abbandonata senza cultura sulle strade o nei muri, perchè il frutto che porta non è proprio al nutrimento dell'uomo: essa è conosciuta sotto il nome di *Fico Salvatico*.

I suoi fiori, incompleti, staminei e pistilliferi, sono chiusi in un corpo carnosò chiamato *Fico Fiorone*.

I suoi frutti, che hanno la forma di un granolino giallognolo, allegano entro di questo *Fiorone*, e chiudono un seme fecondo, che germoglia con facilità, ma che non è di alcun uso per l'uomo.

Il Caprifico nasce dal seme del *Fiorone*. Se è ben nutrito ingrandisce assai presto, ed acquista in pochi anni la consistenza della pubertà. Le sue messe sbocciano in Aprile: esse escono da una gemma conica ed appuntata che si forma in Estate all'ascella della foglia, ingrossa in Autunno e si perfeziona durante l'inverno. La messa del *Caprifico* è tenera, vetrina, coperta di una corteccia verde-chiara, interrotta a corti intervalli da dei nodi rilevati che portano foglie alterne, ed è terminata da una gemma conica e squamosa che ne forma la cima. La messa cresce e si consolida durante l'estate, e sul cadere di questa stagione spuntano nella ascella delle foglie due boccioline che sono l'embrione della produzione futura.

Caprifico

La prima di queste boccioline è la gemma destinata a sviluppare la messa dell'anno seguente, e questa è piccolissima, conica, appuntata e coperta da un involuppo squamoso, che difende i rudimenti delle tenere foglie.

La seconda è la gemma destinata alla fruttificazione, e questa è rilevata ovale, liscia, e verdastra.

Il mese d'Aprile è il tempo fissato dalla Natura allo sviluppo di questi due embrioni. Essi sbocciano contemporaneamente, e compiscono nell'estate seguente la diversa loro destinazione.

La *gemma a rami* rinnova la testa dell'albero e prepara la fruttificazione dell'anno seguente.

La *gemma a frutto* si sviluppa in un corpo carnoso, conosciuto sotto il nome di *Fico Precoce*, o di *Fiorone*.

Il *Fiorone* è un involucro carnoso, piriforme, concavo internamente, ombelicato in cima, ove è quasi chiuso da dei strati di piccole squame appuntate e addossate le une sull'altre, e che formano una corona chiamata *l'occhio del Fico*, che si apre nella maturità per la dilatazione delle squame. Egli è poi coperto da una buccia liscia, sottile, e violacea.

Il *Fiorone* racchiude un gran numero di Fiori pedicellati, che cuoprono la parete interna in cui sono impiantati, e che si dividono come in due zone. La zona superiore, che è la parte del concavo prossima all'occhio, è destinata ai fiori maschili. La zona inferiore, che occupa il rimanente della concavità, è destinata ai fiori feminei.

Il fiore maschile è portato da un pedicello membranoso e sottile, e consiste in un calice diviso in tre o cinque lacinie lanceolate, diritte, e ineguali. Gli stami, ordinariamente in numero di tre o di cinque, e qualche volta di uno, di due, di quattro e di sei, hanno i filamenti liberi e sottili, della lunghezza del calice, e portano ciascuno un'antera a due lobi, e qualche volta a tre.

Il Fiore femminile consiste in un calice diviso in cinque lacinie lanceolate, acuminate, con un ovario superiore, sormontato da uno stilo ricurvo, terminato da due stimmi acuti, ritorti ed ineguali.

Questo fiore, quando è ben fecondato, allega un frutto piccolissimo, quasi rotondo, compresso, abbracciato dai denti del calice, e composto di una scorza coriacea, e dura, e di un grano formato di un perispermo carnoso e di un embrione.

Questo frutto è il padre delle numerose varietà dei *Fichi*, che cuoprono le nostre campagne.

Quando la fecondazione del fiore femineo succede secondo le leggi regolari della natura, la *Ficaja* che ne nasce è un *Fico Fecondo*, e non presenta altre variazioni nei suoi modi di essere, se non se quelle che riguardano la grandezza, la forma, o altri accidenti non essenziali nelle foglie o nei ricettacoli.

Quindi ne vengono i *Caprifichi Uniferi*, che non producono che dei soli *Fioroni*; i *Biferi* che producono dei *Fioroni*, e dei *Fichi*, ed i *Triferi* che producono dei *Fioroni* e due successioni di *Fichi*. In tutti però il *Fico* è un puro aborto senza oggetto, e privo di organizzazione perfetta, e il *Fiorone* è un prodotto completo portante dei fiori fecondi e dei frutti perfetti.

Quando poi la fecondazione del fiore femineo è accompagnata da circostanze straordinarie che riuniscono in un sol embrione una soprabbondanza di azione maschile o un miscuglio di pollini, e che producono delle superfetazioni; allora si operano nella concezione del germe delle combinazioni irregolari e capricciose, che le imprimono un'organizzazione particolare, la quale tende quasi sempre al *Mulismo*; e da questi germi provengono le *Ficaje sterili*, che noi conosciamo sotto il nome di *Fichi domestici*.

Queste offrono altrettante varietà quanti sono i semi che le producono, e diversificano tutte in forma, in colore, in epoca di maturità, in successione di produzioni, ed in altri accidenti; ma si distinguono tutte dal *Caprifico* per il loro *Mulismo*, ossia per la

sterilità dei loro fiori, e per l'impinguamento del ricettacolo, il quale diviene più polposo e pieno di un miele squisito, ma non contiene che dei grani abortiti e incapaci di riproduzione.

Quindi il *Fico Mulo* è il Fico destinato dalla Natura al nutrimento dell'uomo, e il *Caprifico* è il Fico destinato alla conservazione della specie.

Il primo si distingue per una *maturità di convenzione*, che consiste nello sviluppo di una gran quantità di materia polposa e zuccherina, che ingrossa il ricettacolo, e lo rende più delicato, e che impingua, o inviluppa le parti della fruttificazione obliterate da questa sostanza.

Il secondo non giunge mai a questa *falsa maturità*, ma acquista invece la *maturità vera*, che consiste nella perfezione del granolino che esso racchiude. Egli si mantiene in uno stato di durezza e di acerbità sino al momento della fecondazione; ed appena questa è compita, esso invizzisce, si disorganizza, e cade.

Tale è il *Caprifico* che noi abbiamo figurato, e tali presso a poco sono pure tutti i *Fichi a Fiore fecondo*.

Ma la Natura che non ha fatta cosa alcuna d'inutile, e che ha collegati tutti gli esseri con dei rapporti reciproci, ha dato anche al frutto del *Caprifico* una destinazione particolare, che lo fa concorrere alla conservazione del Regno Animale.

Il seme del *Caprifico* è stato destinato a ricevere ed a nutrire un insetto, che i Naturalisti hanno chiamato *Cynips Psenes*, assai noto come l'agente della *Caprificazione*.

Io mi riservo ad esporre la storia di questa operazione nel *Trattato sul Fico*, che dee far parte del Testo della POMONA, e mi limito per ora alla semplice esposizione di ciò che ho osservato nel *Caprifico* che si è descritto.

Questo esemplare è stato colto in *Agnano*, il 10 Agosto 1816, e mi è stato favorito dal Sig. Pecori Rettore di quella Parrocchia, ed amatore distinto di Agricoltura. Esso corrisponde perfettamente

ad altri rami colti anteriormente in Pisa, entro di un Orto situato presso la Porta Fiorentina, i quali presentarono l'istesse particolarità.

Il ramo portava nella messa dell'anno precedente i *Fioroni* come son rappresentati nella tavola, in cui n'è dato anche lo spaccato; e la messa dell'anno presentava all'ascella delle foglie, due bottoncini uniti, o per meglio dire un bottoncino avente due teste, una tondeggiante che si annunziava per un piccolo Fico, e l'altra appuntata che si annunziava per una messa.

I *Fioroni* contenevano, come si è detto, fiori di due sessi diversi. I fiori maschj erano sul punto di emettere il loro polline bianchiccio, proprio ad imprimere la vita ai germi dei fiori feminei.

Ma pare, che pochi tra questi fossero in caso di profittare della polvere fecondatrice che gli circondava, poichè il nucleo del seme era già divorato dal suddetto insettino sviluppato, del quale ecco la descrizione: *Cynips Psenes nigra, capite flavescence, macula triangulari atra inter oculos, antennarum articulo tertio lateraliter elongato-acuminato*.

Il *Capo* di quest'Insetto è gialliccio, cogli occhi neri di mediocre grandezza, tra i quali vi è, sopra la testa, una macchia triangolare nera. Tutta la testa è coperta di piccoli peli.

Le *Antenne* sono composte di sette articoli. Il primo, quadrato dalla parte superiore e cuneiforme in avanti: il secondo, minore, rotondato, piantato obliquamente sul lato interno del primo è in linea cogli altri: il terzo è globoso, allungato, e ristretto in cima, con una appendice cuneiforme dalla parte superiore esterna. Gli altri anelli sono quasi eguali fra loro, ciliati, ed eguali alla metà del terzo anello.

Il *Torace* è rotondato, nero, lucente.

Le *Ali* sono ciliate, appuntate, col nervo radiale grosso, scuro, ondolato, bifido.

L'*Addome* è ovale, nero, lucente, terminato da un astuccio di due pezzi, nel quale è racchiuso l'aculeo, piantato un poco sotto l'apice dell'*Addome*.

Le *Gambe* sono piccole, tutte nere, e le due coppie estreme con le coscie ingrossate.

L'Animale, quando cammina, tiene le ali erette. In stato di quiete le ha soprapposte, come i maschi e le femmine delle *Formiche*.

Tale è l'insetto che ho trovato nel *Caprifico* Pisano, e che ho fatto figurare nella tavola che rappresenta questo frutto.

I Naturalisti lo hanno messo nel genere *Cynips*, ma io credo che debba essere portato nel genere *Chalcis*, a cui lo richiama il nervo radiale ondolato che lo distingue. Quando io l'ho osservato, la sua metamorfosi era compiuta: ma è certo che quando è in stato di *Larva*, esso è un piccolo verme, che si schiude nel nucleo dei semi del *Fiorone*, i quali a causa dell'irritazione prodotta dall'uovo, che vi è depositato, crescono più dell'ordinario. Ivi esso subisce la sua metamorfosi, ed esce dipoi per un foro ch'ei fa accanto all'attaccatura dello stilo.

Io credeva che nel gran numero di tali insetti, osservati con cura, avrei trovati degli individui dei due sessi; ma la presenza dell'aculeo, che ho riconosciuto costantemente in tutti, mi ha convinto che non vi erano che femmine.

Ho avuta poi occasione di osservare un altro piccolo animaletto giallo-scuro, abitatore ancor esso dei granolini del *Caprifico*, non occupati dal *Chalcis*.

Ecco la descrizione di questo secondo animale.

Il *Capo* è giallo-scuro, con due occhi lucenti, neri, molto piccoli.

Le *Antenne* sono composte di tre articoli: il primo grosso ed ovale: il secondo piccolo e globoso: il terzo simile al primo.

Il *Torace* è rotondato, dalla parte superiore di ugual larghezza del capo, dalla parte inferiore poco distinto dal corpo.

L'*Addome* dalla parte superiore è della grossezza del Torace, ma poi si restringe molto, e viene a formare all'altra estremità una specie di coda.

Le *Gambe* sono piccole: le due coppie estreme hanno le cosce molto grosse, e la coppia di mezzo le ha molto sottili.

Quest'insetto è affatto privo di *Ali*.

Io non l'ho veduto che in tale stato. L'aveva già osservato il Sig. *Bernard* di Marsiglia, e l'autore dell'*Enciclopedia Entomologica*, ne riporta la descrizione mandatagli da quel naturalista, ma non ne dice nulla di più. Egli presume che sia la *Ninfa* di un piccolo *Imenottero* che convive col *Cynips Psenes*; (Encyclop. Method. Insect. T. 2. p. 791.), ma varie circostanze che ho avuto luogo di osservare nell'esame del *Caprifico*, mi fanno invece pensare che possa essere il maschio del *Chalcis Psenes*. Una certa somiglianza in tutto l'insieme dell'animale, e l'analogia che si vede fra le sue gambe e quelle del *Chalcis*, danno della probabilità a quest'ipotesi. È vero che gli altri caratteri portano a pensare il contrario, tanto più che avendo esaminati molti *Caprifichi* contenenti un gran numero di questi animali di ambe le razze, non ne ho mai veduti che paressero essere accoppiati. Dall'altra parte però sembra che questi *insetti apteri* vadano in cerca dei *Chalcis*; poichè mi è accaduto, nell'aprire un *Caprifico*, di trovare uno di questi animaletti *apteri* che era coll'addome fuori di un seme, e colla testa dentro, e pareva che si agitasse, e aperto il seme, vi riconobbi un *Chalcis Psenes* pronto a svilupparsi. Fu quello il solo che trovai in tal situazione, ma ne vidi molti altri che parevano occupati a forare altri semi, i quali probabilmente contenevano anch'essi dei *Chalcis*.

Ora bisogna concludere o che quest'insetto è un nemico del *Chalcis Psenes* e che va a cercarlo nei semi per divorarlo, o che è un amico che l'ajuta a uscir fuori. Ma in questo caso non sarebbe più sensato il presumerlo un maschio, che andasse a cercare la femmina per accoppiarsi?

Finisco questo articolo col dichiarare che mi accorgo di essere uscito dai limiti di una *Pomona*. Essa, in rigore, non dovrebbe contenere che la storia dei frutti mangiabili. Ma, trattandosi del *Fico*, era importante il far conoscere bene il *Tipo della Specie*, perchè questa cognizione, sulla quale esistono ancora delle oscurità molte, è la chiave del sistema con cui deve essere sviluppata la storia Agronomo-bottanica di questa bella famiglia.

Quindi io mi lusingo che non sarà sgradito quest'articolo, e che mi sarà perdonata la digressione, a cui ha dato luogo.

486



Ficus L. Piero

F I C O

S A N - P I E R O

F. CARICA SAN-PIERO *sativa bifera, Grosso aestivo sterili eduli, cortice atro-violaceo rimis albis notato, pulpa rubente melliflua: Grosso autumnali simili minore. Vulgo, Fico San-Piero.*

L FICO SAN-PIERO è un albero con fusto elevato e ramoso, foglie larghe, a lobi grandi ed ottusi, e di un verde carico.

Il *Fiorone* è grosso, lungo, coperto di un epidermide bruno-violacea, che nella maturità diventa quasi nera, formandocisi due o tre screpolature longitudinali, le quali lasciano travedere il bianco della membrana interiore.

Questa Membrana cuopre una polpa leggera e carnosa, esternamente bianchiccia, internamente rossa, delicata e dolcigna, cui sono attaccati i gambetti polposi grassi e saporiti, portanti tutti alla loro cima dei granellini sempre vuoti, che consistono in una scorza giallognola cartilaginosa e croccante.

Questi gambetti sono involuppati da una sostanza fluida, densa e rossiccia, che riempie tutta la cavità, e che forma un miele dolcissimo, grato e nutritivo.

Il *Fiorone* matura sul principio di Luglio, e continua in tutto il mese secondo le diverse località.

È uno dei più abbondanti tra i Fioroni neri, e forse il più gustoso, ma non ha mai la delicatezza dei bianchi, e malgrado

l'abbondanza del miele che racchiude, ei conserva sempre un poco di quel caustico proprio del Fico, che è così forte nei Fichi acerbi, e che nei Fichi neri sparisce di rado affatto, anche nella massima maturità.

Dopo del *Fiorone*, la Ficaia del San-Piero porta un Fico, che matura in autunno, e che si conosce sotto il nome di *San-Piero Serotino*. Il *Fiorone* è il prodotto delle gemme dell'anno antecedente, e per lo più spunta nel nodo terminale della messa vecchia a lato della messa nuova; ma il *Fico Serotino*, che in sostanza è il vero Fico precoce, perchè è il primo prodotto della messa, spunta nell'ascella delle foglie a lato alla gemma a rami, e nel nodo medesimo dove nella Primavera successiva de espuntare il *Fiorone*.

Il *San-Piero Serotino* somiglia quasi intieramente al *Fiorone* che lo precede, o per parlare più giustamente, che gli debbe succedere. È bislungo, nero, screpolato longitudinalmente nella grande maturità, composto di una buccia carnosa e saporita, e contenente una quantità di gambetti bianchicci, divenuti polposi per effetto della loro sterilità, ed involuppati di un miele rossiccio, denso, e dolce, che li colora in rosso. Esso sarebbe confuso col *Fiorone* se non fosse più piccolo.

Il *Fiorone* del *San-Piero* serve all'uso delle mense nella Estate, e si mangia in alcuni paesi in sulla fine del pranzo, ed in altri, come nel Genovesato, è servito prima della minestra.

Il *Fico Serotino* non suol essere ammesso alle tavole, perchè nel tempo in cui matura esse sono fornite di fichi molto migliori; ma è eccellente per farlo seccare, essendo pingue, carnoso, e sufficientemente grosso.

Il *San-Piero* è una Ficaia vigorosa e ferace, e per conseguenza ama i terreni grassi e sostanziosi. Si può dir sicuro il suo prodotto estivo, e per lo più si può contare sopra un *Fiorone* per ogni ramo. I Fichi serotini sono ancora più copiosi, uscendone uno da quasi ogni gemma, ma è raro che maturino tutti. I freddi autunnali sor-

prendono quelli delle ultime gemme, e ne arrestano la maturità; quindi essi rimangono ancora per qualche tempo sulla pianta, e poi cadono immaturi.

Il *Fico San-Piero* è dovuto originariamente ad un seme. Ma siccome è una *varietà mula*, così non si moltiplica che di Pollone o di Piantone. In Toscana si segue di preferenza il primo metodo; il secondo è preferito nel Genovesato. Il Pollone deve essere distaccato sulla fine dell'Inverno. Il Piantone si pone in Aprile ed in Maggio, e per poco che il terreno sia umido, abbarbica con molta facilità. Cresce in poco tempo, e se sia ben coltivato, fruttifica in cinque o sei anni.

Il *San-Piero* è comune in Toscana, e vi riceve molti nomi diversi.

I Fiorentini lo distinguono col nome di *San-Piero*.

A Pescia riceve il nome di *Fico Corbo*, e lo conserva in Pistoia ed in Prato.

A Pisa, e specialmente nella Collina, ove abbonda moltissimo, è chiamato *Fico Piombinese*.

A Massa prende il nome di *Fico nero*.

A Carrara egualmente che a Sarzana, ed in tutta la Lunigiana ov'è molto abbondante, chiamasi *Fico Rubicone*.

Nel Genovesato, dove è comune, si conosce sotto il nome di *Fico Arbibone*.

In Sardegna è distinto col nome di *Fico Nero*, e in alcuni luoghi con quello di *Pittilonga*.

In Sicilia riceve il nome di *Minna* (poppa) di *schiaivo*; e nell'Abruzzo quello di *Fico Fallagiana*.

Io l'ho veduto nel Padovano e nel Vicentino, e l'ho trovato in Provenza ove si conosce sotto il nome di *Aubique noire*.

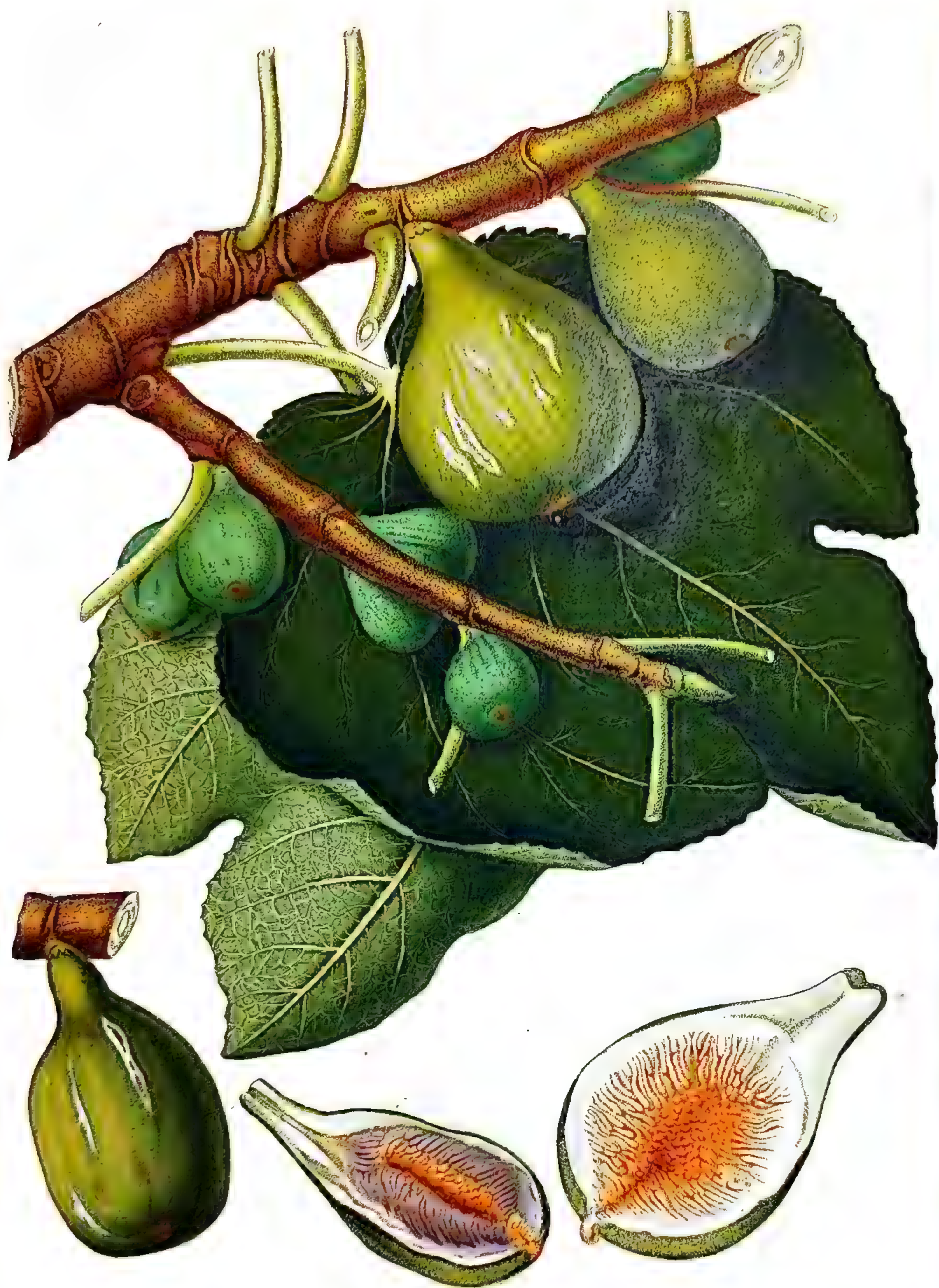
Questa varietà di fico non si estende in Italia al di là dell'Appennino settentrionale, e non è conosciuta nè in Piemonte nè nel Milanese; in Francia poi non passa al di là della Provenza e della Linguadoca.

In Spagna è molto comune, e vi riceve il nome di *Breva negra*.

Non credo che si coltivi in Inghilterra, nè in alcun altro paese del Nord, avendola cercata inutilmente a Parigi ed in Vienna, ove però si hanno dei Fioroni che maturano nella stagione dei Fichi, e che sono il solo prodotto di queste piante.

Io non entro nei dettagli della sua coltura, perchè questa materia deve essere uno degli oggetti del Trattato sul Fico, che si pubblicherà col quarto fascicolo.

489



Fico D'ollato .

Aut. Serantoni dis. e inc.

F I C O

D O T T A T O

FIGUS CARICA SATIVA unifera serotina aliquando bifera, Grosso medio foemineo sterili regulariter caduco rarius eduli cortice flavescente pulpa violacea meliflua, Ficu magno oviformi foemineo sterili cortice glabro et flavo pulpa grassa flavescente meliflua gustu suavissima. Vulgo Fico Dottato.

Ficus Carica PLIN. lib. 5. c. 19.

Fico Grascello. MATT.

Fico Dottato. MAGAZ. Colt. Tosc. 36. MICHELI M. p. 376. QUADRI della R. Villa di Castello. N. 6. e 20.

Fico Ottato. TRINCI, e PORTA.

Ficus Sativa fructu intus et estus flavescente. Inst. R. H. 662.

L DOTTATO è uno dei Fichi i più pregiati in Italia, e i più conosciuti.

La sua pianta si distingue per una vegetazione florida e vigorosa.

I suoi rami sono dritti e forti, e le sue messe vegete, grosse, e a nodi rapprossimati.

Le foglie sono grandi, e siccome per lo più non hanno che tre lobi, e che questi sono ottusi e poco sensibili, così esse compariscono sovente quasi intiere: questo carattere, unito al loro colore che è più carico che nelle altre Ficaie, e alla peluria che le velluta, dà loro una fisionomia che distingue la varietà.

Fico Dottato

FICO DOTTATO

Il suo Fiorone è ordinariamente caduco, ma qualche volta prende la consistenza dei Fioroni *muli*, e perviene allo stato di *maturità pomologica*: esso non è mai più grosso del Fico serotino, eccezione rarissima e forse sola: la sua buccia, liscia come quella del Fico settembrino, è colorita di un verde giallognolo, e chiude una polpa che sembra appartenere ad una varietà affatto diversa, essendo tinta di un paonazzo qualche volta sparuto, ma per lo più vivissimo. Il miele che racchiude è di un giallo chiaro, ma prende un poco del paonazzo della polpa, e lo comunica in parte anche ai fiorellini che involupa e che ne formano il pieno. Questi fiori sono polposi come quelli del fico serotino e sono tutti feminei, ma il granellino che chiudono non contiene il seme, circostanza che si osserva anche in quelli individui che avvizziscono senza impinguarsi, e nei quali i fiori e i loro pedicelli restano asciutti e pellicolari come nei Fioroni fecondi, ma non sono mai maschili.

La polposità e la squisitezza di questi Fioroni farebbe desiderare che allegassero in abbondanza, ma ciò non succede che raramente, e solo nei terreni ben pingui e nei luoghi un poco umidi. In generale la pianta del Dottato ne produce moltissimi e li porta anche ad una certa grossezza, ma quando la buccia comincia a cangiare essi avvizziscono e cadono. La loro maturità è così rara nei paesi marittimi che quasi non vi sono conosciuti, e il Dottato non vi è considerato che come una *Ficaia unifera*. Questo fenomeno è meno raro nei paesi mediterranei, perchè il terreno è più umido e il clima meno bruciato; ma anche in questi, quando un Dottato matura una o due dozzine di Fioroni, il raccolto è riguardato come abbondante.

Il Fico serotino è il vero prodotto del Dottato: è uno dei fichi più grossi e di forme più eleganti: è oblungo, ovato nella cima, degradante insensibilmente verso il peduncolo, e tornito con molta grazia: la sua buccia, prima verdastra e poi tinta di un canarino chiaro, è coperta di un'epidermide che ha un liscio particolare,

FICO DOTTATO

il quale le dà come un lucido, proprio a poche varietà, e che risalta specialmente nel frutto immaturo. Questa prima buccia chiude un secondo involuppo, all'esteriore cotonoso e nell'interno carnosso, nel quale sono impiantati i pedicelli polposi che ne formano il pieno, e che nuotano in un miele giallognolo che loro dà il suo colore. Questi pedicelli formano la parte più delicata del Fico, e chiudono un granellino vuoto, il quale perciò è sempre infondo.

Tale è il Fico Dottato: esso è uno dei più apprezzati per la sua fecondità, per la carnosità delicata della sua polpa, e per la dolcezza del miele che chiude; ma il suo merito principale consiste nella facilità con cui si presta alla seccazione, e nella morbidezza che conserva in questo stato.

I Toscani amano mangiarlo fresco e lo riguardano come il migliore dei *Fichi da tavola*. Nel Genovesato invece non si coltiva che come Fico da seccare, nè osa comparir sulle mense quando sono fornite di *Brogiotti*, di *Pissalutti* o di *Rubadi*. Il dolce mieloso che lo distingue riesce certo gratissimo nello stato di disseccazione a cui si presta così bene; ma molti lo trovano smaccato nello stato di frutto fresco, e perciò certi palati preferiscono quei fichi più gentili, i quali senza essere insipidi, hanno un sapore meno forte e una polpa meno pastosa.

Io credo che questa diversità di opinioni dipenda dal diverso grado di sviluppo, che questo Fico prende nei suddetti due paesi, poichè nel mangiare i Dottati del Fiorentino, il mio palato mi fa spesso inclinare al parere dei Toscani, senza però accordar mai al Dottato la preferenza sopra i due Brogiotti.

Ad ogni modo il Dottato è sempre senza contrasto uno dei Fichi i più preziosi, sia per la bellezza delle sue forme che per la morbidezza e lo zuccherino della sua polpa; ed ha il doppio vantaggio di essere un buon frutto da tavola, e di fornire colla sua seccazione un prodotto lucroso che ne fa una pianta di rendita.

FICO DOTTATO

In alcuni luoghi esso è destinato anche alle confetture, ed io ne ho mangiate in Piacenza delle eccellenti, sia nel siroppo che secche.

Questo Fico presenta sovente il fenomeno della superfetazione: essa si spiega nella riunione di due fichi che sbocciano insieme amalgamati in un solo, il quale ora si apre in due teste ed ora in una abbracciata dall'altro, o confusa con quello in modi diversi. È da questa singolarità, frequentissima in tale Ficaia, che deriva il nome di *Binello* (Gemello) che il Dottato riceve in molti luoghi del Genovesato.

Il Dottato è una delle varietà più estese, e più anticamente coltivate. I Latini lo conoscevano sotto il nome di *Ficus Carica*, e Plinio lo vanta come uno dei più proprj a seccare: egli dice che è stato portato di Soria da Lucio Vitellio nella sua Villa di Alba, quando era Legato in quella Provincia, negli ultimi anni dell'Imperatore Tiberio.

In Toscana ha preso il nome di Fico *Dottato*. Questo nome non si trova nel Mattioli, il quale pare che lo descriva sotto quello di Fico *Grascello*; ma si ritrova nel Micheli, nel Magazzini, e nei Quadri di frutta fatte dipingere dal Granduca Cosimo terzo, e che si conservano nella Real Villa di Castello presso Firenze, nei quali esso vi è figurato e in istato di Fico, e in istato di Fiorone.

Quindi esso deve essere antichissimo in questo paese, sebbene vi sieno dei luoghi ove è cangiato in quello di *Brogiotto Bianco* (nel Pistoiese).

Il nome di *Dottato* si estende nello Stato Romano e nel Regno di Napoli, ove è modificato in quello di *Ottato*. Esso arriva dalla parte di ponente sino a Sarzana e a Pontremoli nella Lunigiana, ove questo Fico è abbondantissimo, e dove produce assai, matura bene, e secca a perfezione.

Il Genovesato è pieno di questi Fichi. Essi vi sono conosciuti sotto molti nomi diversi. Sono detti *Dottati* a Sarzana, *Binelloni*

FICO DOTTATO

dalla Spezia a Chiavari, *Binelli* e *Fichi di Napoli* in Genova, *Gentili* in Voltri, *Napoletani* in Finale, *Fichi di Calabria* e *Dattaresi* nel resto della Liguria occidentale.

Io non ho trovato questo Fico nè in Piemonte nè nel Milanese, ma ne ho mangiati a Novi sulle falde settentrionali dell'Appennino Ligure, ove è conosciuto sotto il nome di *Gentil-Napoli*, e dove è abbondante e gustoso.

Esso continua in tutte le Colline dell'Appennino Lombardo da Voghera sino a Bologna, e vi è distinto col nome di *Fico della goccia*, o *Fico della goccia d'oro*.

In Piacenza si coltiva ancora nei giardini in Città e nei cortili, e vi produce dei frutti squisiti, i quali rivaleggiano con i *Verdecci* della collina, che sono i Fichi prediletti di tutti quei paesi.

Non so se si ritrovi in Provenza, ove non mi è mai avvenuto di vederlo: So però che non si trova nel nuovo Duhamel, in cui sono descritti e figurati i migliori fichi della Francia meridionale.

Ne ho mangiato in Malaga ed in Alicante, ove sono buoni ed abbondanti, ma non mi rammento il nome che vi ricevono.

Questo Fico è comune nel Levante, ove fornisce l'immensa quantità di Fichi secchi che si vedono nel Commercio.

Esso è il Fico della *Caria* da dove anticamente ne venivano tanti in Grecia, ciò che ha dato luogo al nome di *Carica* con cui si è distinta la specie del Fico Europeo.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà a frutto picciolo, che non è senza pregio: essa è conosciuta sotto il nome di *Binelletto*, perchè suol gemellare come il Dottato. Le sue forme sono ovate-oblunghe, la sua buccia è liscia e lucente, e la sua polpa gialla, grassa, e zuccherina; ma il suo volume è di metà più picciolo di quello del Dottato, e la sua maturazione è un poco più precoce.

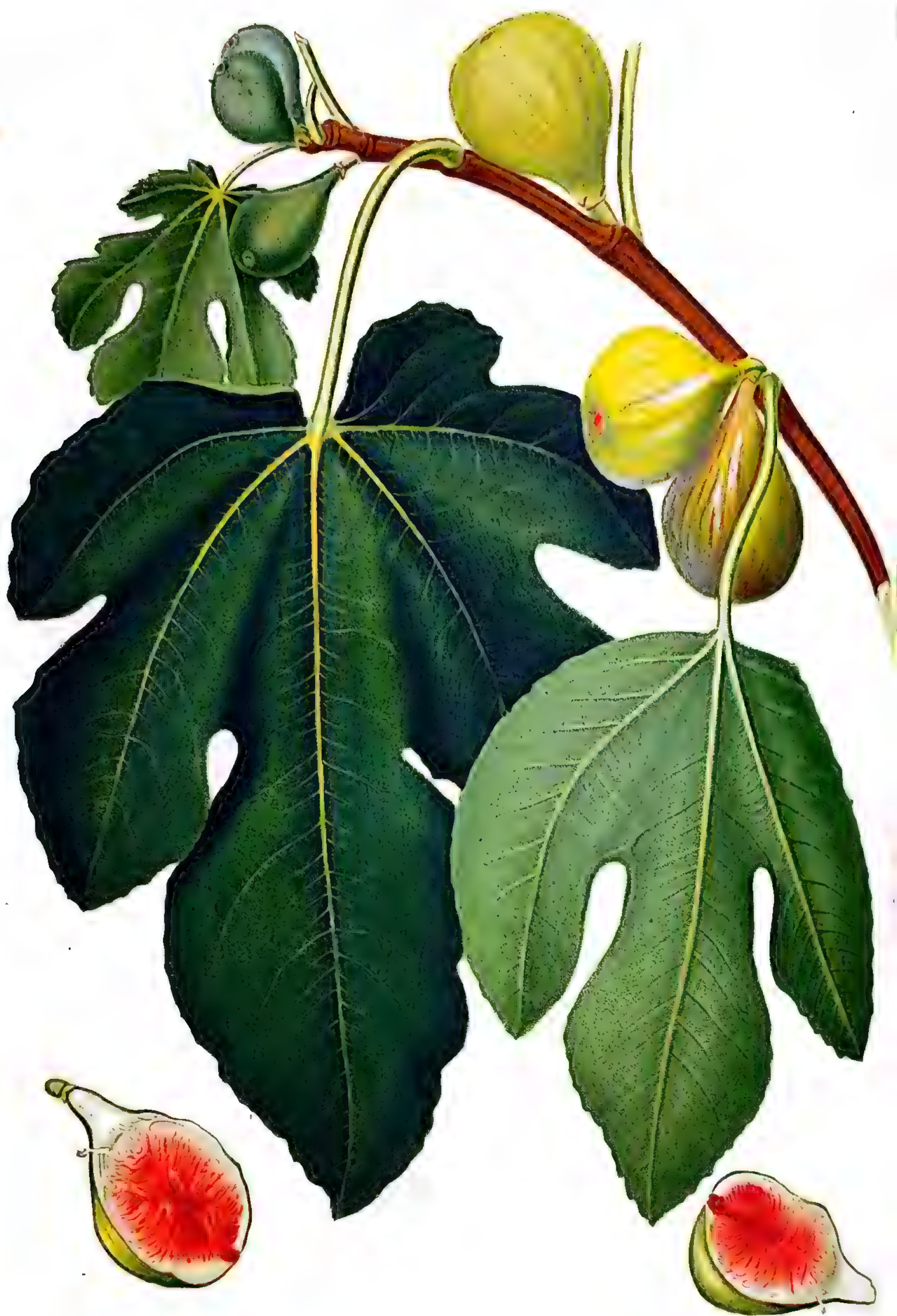
La Ficaia del Dottato ama i luoghi grassi, ma soleggiati, e pare che si presti più che qualunque altra ai climi mediterranei: essa produce moltissimi Fichi e li matura bene. In alcuni paesi,

FICO DOTTATO

come in Lunigiana, si usa di sbucciare il Fico quando è maturo e passato per pochi minuti al forno si fa disseccare al sole: in altri luoghi, come nel Genovesato, si espone al sole senza sbuciarlo e senza passarlo al fuoco. Il sistema della Lunigiana è preferibile nei paesi lontani dal mare o quando l'autunno è umido: quello dei Genovesi è più adattato ai climi caldi e alle stagioni asciutte.

La moltiplicazione del Dottato si fa per *pollone*, per *ramo*, o per *innesto*: il primo di questi metodi è il preferito nel Fiorentino: il secondo è il più usitato nei paesi marittimi: il terzo non conviene che quando si hanno delle cattive ficaie in buoni terreni. Questa pianta ama di essere rinnovata col taglio: è una pratica proscritta nel Genovesato, ma molto in uso nei paesi della Toscana. Io non entrerò per ora nell'esame dei suoi vantaggi e dei suoi inconvenienti; ma osserverò, che in seguito ai fatti che mi sono caduti sotto degli occhi ho dovuto convincermi, che con questo mezzo si ringioviniscono le piante e si ottengono dei frutti migliori.

493



Fico Pissalutto

D. Delpin del. in Genova

Step. Rumboltz inc. in Firenze

F I C O

P I S S A L U T T O

FICUS CARICA SATIVA unifera serotina, Ficu medio cucurbitiformi faemineo sterili, cortice nitido tenuissimo eleganter lutescente, pulpa rubente meliflua delicatissima gustu suavissimo. Vulgo Fico Pissalutto.

Serendæ sunt autem præcipue Livianæ. COLUM. l. 5. c. 10.

Ficus Liviana PLIN.

IL PISSALUTTO è il più gentile dei Fichi.

La sua Pianta prende una grandezza mezzana, e i suoi rami sono raccolti e vigorosi, sebbene non sieno nè così grossi nè così brancuti come quelli del *Dottato*.

Le foglie, per lo più trilobate, hanno i lobi pronunziati, ma larghi ed ottusi: il loro verde, vivace nei terreni freschi, si scolora nei luoghi aprichi, e prende una tinta di pallido, che dà nel giallognolo, e che in ciò le assomiglia a quelle del *Brogiotto-bianco*.

Il frutto è bislungo, ovato sulla cima, degradante verso la coda, la quale si allunga in un collo molto aggraziato, e che lo foggia a zucchetta: la sua grossezza è all'incirca la metà di quella del *Dottato*.

La buccia è sottile, nitida, e tinta di un verdastro slavato, il quale nei luoghi aprichi si cangia in un canarino chiaro, proprio del Pissalutto, e che ne forma il carattere.

Essa si conserva nitida e tesa sino alla piena maturità, ma se il Fico passa il suo punto, si avvizza allora al calore del Sole, e

Fico Pissalutto

FICO PISSALUTTO

prende una tinta di livido scuro che la rende meno elegante, ma che è l'annunzio di quella concentrazione della sostanza mielosa che rende questo frutto come candito: in questo stato essa non si stacca più dalla polpa con cui s'immedesima: se poi si coglie il frutto nel punto di una giusta maturità, allora la buccia si presta a separarsi malgrado la sua sottigliezza, e il pieno, che resta appena velato dallo strato leggerissimo di paranchima bianco che vi rimane ad avvolgerlo, si conserva ciò non ostante intiero ed unito.

La polpa è grassa del miele in cui nuota: questo però è di una sostanza così leggiera, e i pedicelli che avvolge sono di un tessuto così gentile, che essa si scioglie entro la bocca, senza impastarla, e solletica graziosamente il palato senza irritarlo.

Non è perciò che manchi di sapore, ma questo è grazioso, e non sente punto del caustico proprio dei fichi, nè di quel dolce rinforzato che produce al palato una certa vellicazione che chiamiamo *calore*. In somma il Pissalutto è il più leggero di tutti i fichi, ed è quello che sazia di meno, e di cui si possa mangiare con più intemperanza senza pericolo.

Il colore della polpa è un rosso vinoso che la somiglia un poco a quella del *Rubado*; e questa circostanza è ben singolare, poichè in generale l'intensità del colore nei Fichi risponde alla forza del gusto, sicchè i più bianchi sono sempre i più gentili, e i più coloriti sono i più caustici.

La maturazione del Pissalutto comincia sulla fine di Agosto, e continua tutto il Settembre. È uno dei Fichi i più precoci ed uno dei primi a finire, perchè teme i freddi autunnali: quindi esso è quello che fornisce le tavole dopo dell'*Albicello*, del *Binelletto*, e di alcuni altri di poco pregio, ed è seguito dal *Dottato*, dal *Rubado*, e dai due *Brogiotti*.

Il Pissalutto non è solo un Fico da tavola: è ancora uno dei fichi i più squisiti in istato di frutto secco, ed uno dei più propri a ricevere questa preparazione, sia per la stagione in cui matura,

FICO PISSALUTTO

sia ancora per la polposità e la dolcezza del suo pieno, e per la sottigliezza della buccia la quale appena vi si riconosce.

Il Pissalutto secco gareggia col *Fico Marsigliese*, col *Dottato*, col *Brogiotto bianco* del Genovesato, e coi *Donicàli*; esso è ricercatissimo per le tavole di lusso, ma non è abbondante, e si trova poco nel commercio. Il paese che ne fornisce di più, e che ha fama di fornirli migliori, è il Ventimigliese nella Liguria Occidentale.

Il Pissalutto è comunissimo in tutto il Genovesato, e non è conosciuto in Toscana. Il primo paese ove si trovi è il Sarzanese, da dove poi continua lungo la Riviera orientale sino a Genova, e di là sino a Nizza, conservando sempre il medesimo nome, ed aumentando di pregio e di bontà in proporzione che si avvanza verso i paesi più caldi: esso forma in tutto quel littorale un oggetto importante di prodotto, e pel consumo interno e pel commercio.

La coltura che domanda questo Fico è presso a poco la medesima di quella che conviene al *Dottato*. Il Pissalutto però pare più delicato e più amante dell'aria di mare: se è in luogo basso, o internato, i suoi frutti restano insipidi, ma se è posto in luogo aprico e sul littorale, essi acquistano un sapore che li rende squisiti: bisogna però che alla situazione aperta e marittima vi si unisca un terreno grasso e sostanzioso, perchè in caso contrario la mancanza di nutrimento produrrebbe il medesimo effetto che la mancanza di calore.

Il Pissalutto è sempre unifero: è rarissimo il vederlo gettare dei Fioroni, e, se ne getta, essi annebbiano, o per meglio dire non allegano, e cadono prima di prendere un mezzo sviluppo.

Egli invece matura a perfezione i Fichi serotini, meno quei pochi che sono sorpresi dai freddi autunnali, i quali li rendono insipidi, o ne arrestano la maturità.

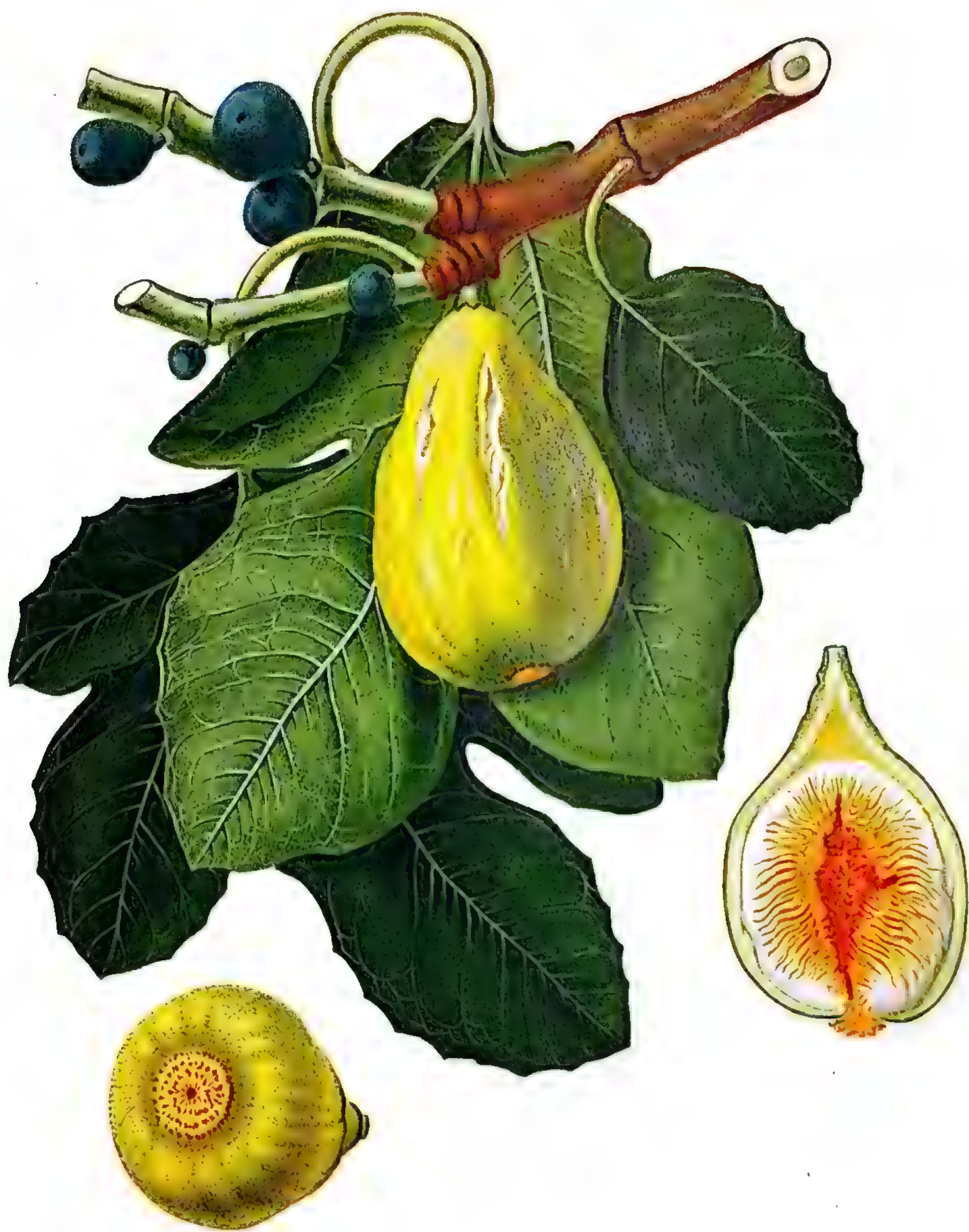
Questa varietà è abbondante nell'Isola di Corsica e nella Sardegna, e vi porta il nome di *Pissalutto*: io la credo coltivata nello

FICO PISSALUTTO

Stato Romano e nel Regno di Napoli, sebbene con un nome diverso : gli Antichi la conoscevano sotto il nome di *Fico Liviano*. Columella l'annovera fra le razze le più pregiate dei suoi tempi, e Plinio dice che il suo frutto è uno dei più proprj a seccare.

Il Pissalutto merita di essere propagato, ed io credo che riuscirebbe a perfezione nelle calde regioni del Pisano, e in tutta la Toscana marittima.

Nel Genovesato se ne coltiva una varietà chiamata *Pissalutto nero*. È questo un fico che ha la medesima grossezza e quasi le medesime forme del *Bianco*, ma è un poco meno allungato : la sua buccia nitida e sottile, è violacea e screpolata, e la sua polpa leggera e gentile, ha un poco meno di zuccherino. Anche questo è un fico di molto pregio.



Fico Gentile

Autumn Serantoni del.

Atq. "Kinschli" inc.

F I C O

G E N T I L E

FICUS CARICA SATIVA *Unifera Praecox, ficu medio campaniformi faemineo sterili, cortice nitido lutescente, pulpa subflava melliflua, gustu suavissimo. Vulgo Fico Gentile.*

Ficus Tiburtina. PLIN. lib. 5. c. 18.

Gentilium. ALDROV. p. 430.

Gentili sublutei. TANAR. presso Aldrov.

Fichi Gentili Bianchi. MICHELI M. p. 140.

Gentili. QUADRI della R. V. di Castello n. 10.

Fichi Dori. TRINCI.

IL FICO GENTILE è una Ficaja che merita veramente il nome che porta.

La sua Pianta viene assai grande, e le messe, che non ingrossano molto, sono dritte, brancute e raccolte.

La Foglia è larga e trilobata, e il suo verde prende una tinta di giallognolo che l'assomiglia a quella del *Brogiotto Genovese* e del *Sanguinello di Pisa*.

Il suo Fiorone è oblongo, ovato alla cima, rigonfio nel corpo, e degradante appena presso al peduncolo ove finisce quasi senza collo.

La sua buccia è sottile, di un bel canarino, quasi liscia come quella del *Dottato*, screpolata longitudinalmente nella maturità e facile a staccarsi dal pieno.

Fico Gentile

FICO GENTILE

La polpa è grassa, mielosa, di un giallo sfumato di roseo, e di un gusto squisito: essa non ha punto di caustico, ma è fina, gentile, e ha quasi la leggierezza di quella del *Pissalutto*.

Il Fico Gentile non matura che de' Fioroni, ma ne getta moltissimi, e li porta tutti a perfezione: essi succedono ai *Bitontoni*, ed ai *San-Pieri*, e provvedono le tavole per quasi due mesi, maturando tutti successivamente sino al più picciolo.

Io non conosco Fiorone alcuno che lo eguagli in fecondità, in bellezza, in delicatezza, ed in sapore: esso si può chiamare il *Brogiotto d'estate*, perchè primeggia fra i Fioroni come il *Brogiotto* primeggia fra i Fichi.

Il Fico Gentile è unifero, ma non perciò lascia di gettare dei fichi serotini: essi spuntano in Luglio sulle gemme delle messe novelle, ma vengono appena della grossezza di un *Fico Datilino*, e poi si sconciano, avvizziscono, e cadono: questi frutti consistono in una buccia fongosa che forma come una borsa, ma vuota di polpa e di miele, e solo coperta nella parete interiore di una peluria bianchiccia composta di filetti sottilissimi che sono i rudimenti dei fiori che abortiscono.

Egli è a lato della cicatrice lasciata da questi aborti caduchi, che si forma la gemma dei Fioroni dell'anno seguente, la quale ingrossa in autunno, si perfeziona nell'inverno, e sboccia in primavera colle messe novelle per maturar nella state.

Tale è il Fico Gentile: esso è abundantissimo nel Regno di Napoli, nello Stato Romano, e nella Toscana, e riceve dappertutto il medesimo nome. In alcuni luoghi è conosciuto ancora sotto il nome di *Fico d'oro*, come nel Lucchese, nel Pistoiese, e nella Lunigiana.

È una cosa ben singolare che questa varietà non passi al di là della Magra. Il Genovesato non conosce ancora questa Ficaia: ve ne sono ora alcune piante in Genova nella Villa Giustiniani-Cambiaso in Albaro, e nei poderi del March. Ipolito Durazzo, sommo

FICO GENTILE

conoscitore delle Scienze Botaniche e grande Pomologo, ma non è che un acquisto recente. Il Fico Gentile è sconosciuto nelle due Riviere e nella Provenza, nè mai ne ho veduto in Malaga e in Cadice, ove mi sono trovato nella stagione dei Fioroni: esso però è passato al di là dell'Appennino, e si trova in abbondanza nel Bolognese e nei paesi vicini, e vi riceve egualmente il nome di *Fico Gentile*.

Io non lo trovo con questo nome nel Mattioli, ma lo trovo in Aldrovandi, nel Tanara, nel Porta, nel Trinci, nel Micheli, e nei Quadri della R. Villa di Castello.

Pare che sia il *Fico Tiburtino* di Plinio, il quale dice che è uno dei più primaticci e dei più pregiati.

Ama un terreno grasso e fresco, e preferisce il piano alla collina. Si moltiplica di *Talea* come gli altri fichi, ma è facile l'averlo di *Pollone*, perchè ne getta moltissimi.

Io ho osservato in questo Fico un fenomeno singolarissimo, il quale ha dell'analogia con quello della *Proliferazione*. (vedi Teoria della Rip. Veget. p. 112. e Trattato sul Fico pag. 26.)

Stavo scegliendo in una pianta il ramo che ho fatto figurare nella tavola annessa, quando mi si presentò un Fiorone maturo, che pareva come coronato: mi affrettai di farlo disegnare ancor esso, e di farne la descrizione.

Ecco quale l'ho veduto nell'esame che ne feci.

Il Fico conteneva nel suo interno un pieno di fiori feminei polposi, e involuppati del solito miele; ma ne aveva una zona sotto dell'occhio, che era senza miele, e della natura di quella del Fico selvatico.

I pedicelli floriferi, che formavano questa zona, e che vi componevano un cerchio immediatamente intorno dell'occhio, sviluppavano in quest'individuo una forza di vegetazione così straordinaria, che invece di pendere verso del concavo del frutto, si ritorcevano all'insù; e sbocciando fuori dell'occhio, che si allarga-

FICO GENTILE

va, vi formavano come un ciuffetto, che lo coronava in un modo grazioso.

Questi pedicelli, che nel Fico Caprifico sono pellicolari e portano il fiore maschio, e che nei Fichi Muli sono polposi e feminei, offrivano in questo Fiorone un'organizzazione indeterminata, che non annunciava verun sesso, ed erano privi della polposità propria del Fico Mulo, sviluppandosi in tanti filetti gialli e pellicolari somiglianti a quelli dei Caprifichi.

Io ho avuto occasione in seguito di osservare lo stesso fenomeno nel Caprifico, e con delle circostanze anche più singolari.

Il Lettore ne troverà la descrizione nel Trattato sul Fico.

499



Fico Brogiollo nero

Gius. Vasciolo del. quini

Formosano a. 1842. inviat

FICO BROGIOTTO NERO

O

BROGIOTTO FIORENTINO

Ficus Carica, sativa, unifera, serotina; folio trilobato, aliquando integro, lobis obtusis; ficu magno, spherico, in vertice compresso, faemineo, sterili, cortice nigro-violaceo, polline albo asperso, in maturitate lacero, pulpa crassa, rubescente, melliflua, gustu gratissima. Vulgo Brogiotto nero Fiorentino.

Ficos Africanas CAT. cap. 8. p. 11.

Africanæ (Fici). VARR. *Sic genera ficorum* *Africanæ*. DE RE RUST. l. 1. c. 41. p. 66.

Africanæ (Fici) COLUMELLA. *Serendæ sunt autem precipue* . . . *Africanæ* . . . DE RE RUST. l. 5. c. 10. n. 199.

Fici Africani. PLIN. lib. 15. c. 18.

Brogiotti. CELID. *Brogiottorum (species) quos ita dictos crederem præ summa sui dulcedine ab ambrosia Deorum cibo, quasi ambrosiottos, et conveniunt cum Eumoniis Athenæi*. ALDROV. p. 430.

Bruschiotti. TANARA in Aldrov. p. 431.

Brigiotti. MATHIOLI. Sopra Diosc. lib. 1. cap. 146.

Brogiotti. MICHELI. MANUSC. n. 298. e 363. *Ficus sativa fructu maiori, turbinato, sessili, purpure-rubente, cute lacera, intus rubente*.

Brogiotti. QUADRI DI FRUTTI della R. Villa di Castello n. 21.

Brugiotti Neri. TRINCI Agric. Sperim.

Fico Brogiotto nero

Brogiotti. Ficus Spherico-plano fructu maiori, cortice admodum crasso, latuco, bresilici seu moscati coloris, veluti polline asperso albo, punctato, carne granata rubra. CUPAN. HORT. CATHOL.

Grosse Bourjasotte. Ficus sativa, fructu atro-rubente, polline cæcio asperso. TOURNEF. I. R. II. p. 662.

Grosso Figo Barnisoto, ou Bouriansoto. GARID. HIST. DES PLANT. p. 176.

Figue Barnissote, ou Grosse Bourjassote. BERN. I c. T. I. p. 68.

Figue Barnisote. ROZ. Dict. 4. p. 623.

Grosso Figo Barnissoto, ou Bourjansoto. Ficus sativa, foliis trilobis, margine undulatis, lobis obtusis; fructibus sphaerico-planis, atro-rubentibus. NOUV. DUHAM. VAR. 17. pl. 59.

IL BROGIOTTO NERO FIORENTINO è uno dei Fichi i più conosciuti e i più pregiati.

Dotato di una vegetazione vivacissima ei forma uno degli alberi più grandi nella specie dei Fichi. I suoi rami tortuosi e brancuti portano un gran numero di messe che si allungano poco, ma che si cuoprano di nodi rapprossimati, e guarniti di un fogliame ricchissimo. Questa disposizione particolare gli dà una testa piena ed estesa, che non si eleva molto, ma che si dilata assai all'intorno, e scende talora sino al suolo.

Le foglie, di una grandezza mezzana, sono spesso intiere, e i loro lobi, regolarmente terni, sono sempre corti ed ottusi. Esse si tingono di un verde bruno-cinereo, che le distingue da quelle delle altre ficaie.

I suoi frutti sbocciano nell'estate dalle gemme della messa novella in proporzione che si formano, e maturano continuamente e successivamente in Autunno dal principio di Settembre sino a tutto l'Ottobre.

FICO BROGIOTTO NERO

La loro grossezza è quella dei Fichi più belli. Compresi alla corona, e rilevati dal lato opposto in un collo appena sensibile, in cui è impiantato il picciòlo, offrono una forma larga ed appiattita, ma aggraziata.

Prima di maturare, la loro buccia è di un verde cinereo, ed è listata da una quantità di coste rilevate, che la tagliano dalla base alla cima quasi come una canocchia: esse spariscono a poco à poco nell'avvicinarsi alla maturità, e la buccia, che diventa bruno-violacea, quasi si eguaglia; conservandone appena una traccia leggiera in alcune striscie verdastre, che però non sono continuate e che muoiono a poche linee di lunghezza.

Questa buccia, che non si mangia, sebbene composta di un tessuto di fibre carnose che sono tenere e saporite, avvolge la membrana grassa e delicata che forma la polpa del fico e che chiude i filetti polposi e il miele rosso e denso, che ne costituiscono il pieno: essa si screpola nella maturità, e lascia comparire il bianco della polpa interiore, il quale lista il frutto a striscie longitudinali ed ineguali.

È difficile colle parole il dare un'idea della squisitezza di questo frutto: essa non può essere rappresentata che dal palato. Noi osserveremo solo che il *Brogiotto Fiorentino* sarebbe il migliore dei Fichi, se non gli fosse disputato il primato dal *Brogiotto Genovese*.

I palati più ricercati sono ancora divisi fra queste due varietà. Esse sono egualmente polpose, egualmente delicate, e il loro mele è così dolce, che niente lo può eguagliare; ma nel *Nero* questo mele è più saporoso, e la sua dolcezza è più vellicante. Quella del *Bianco* invece pare più gentile, e di un gusto più delicato. Il *Nero* sodisfa più facilmente, e il *Bianco*, di cui si può mangiare con più d'intemperanza, lascia nel palato meno sazieta. Questa differenza di qualità lascia divisi fra loro i golosi, i quali si dividono fra l'uno o l'altro, secondo la natura dei loro gusti. Coloro che amano un zuccherino più concentrato pendono pel *Fiorentino*, e quelli che prefe-

FICO BROGIOTTO NERO

riscono un sapore men vellicante ma più gentile, danno la palma al Genovese.

Pare che questa disputa esistesse di già ai tempi di Plinio. Il Naturalista Latino dice che i *Fichi Affricani*, i quali rispondono ai nostri *Brogiotti neri*, erano da molti preferiti a tutti i Fichi d'allora; ma osserva che la cosa era ancor contrastata: *De Africanis quas multi preferunt cunctis, magna quæstio est*: e sebbene non c'indichi quali fossero i loro rivali, pure si deve credere che altri non potessero essere che i *Brogiotti bianchi* descritti da Plinio sotto il nome di *Pompeiani*, e dipinti come i migliori tra i Fichi.

Il Brogiotto Fiorentino è conosciuto in quasi tutti i Paesi ove il clima si presta alla coltura dei Fichi. Gli antichi lo chiamavano *Fico Affricano*. Catone lo mette fra i migliori Fichi dei suoi tempi, e dopo di lui è vantato da Varrone e da Columella. Plinio dice che da molti è giudicato il migliore di tutti i Fichi, e aggiunge che essendo stato portato in Italia dall'Africa vi ha ricevuto il nome dal paese donde è venuto.

Esso si trova vantato egualmente da tutti gli scrittori moderni, ma nella sovversione generale delle lingue e delle cose esso ha cambiato di nome come tutti gli altri frutti.

Il suo nuovo nome non si trova ancora in Crescenzo, ma ciò non deve sorprendere perchè quest'Agronomo non è disceso alla distinzione delle varietà. Si trova però in Aldrovandi, che è stato il primo in Europa ad immaginare una Pomona, e che lo celebra come uno dei Fichi i più squisiti, derivandone il nome dall'Ambrosia dietro l'autorità di un Geponico Inedito Bolognese, di cui rapporta le parole (*Celidonius*). Nè può esservi equivoco nell'identità della razza, poichè essa si trova anche adesso in Bologna sotto il medesimo nome, e che il Tanara, citato dall'Aldrovandi suddetto, lo adottò egualmente; e solo con una leggera alterazione di ortografia che lo cambia in *Bruschiotto*. Il Mattioli, che lo annovera fra i migliori Fichi della Toscana, lo chiama *Brigioto*; e il Micheli, nel suo Libro

FICO BROGIOTTO NERO

de' Frutti, che si servivano a' suoi tempi alla tavola del Granduca, lo dice *Brogiotto*. Esso si trova figurato nei Quadri di frutta, di cui il Granduca Cosimo III. avea ornata la R. Villa di Careggi, i quali si conservano ora nella sala della R. Villa di Castello, e vi è notato col nome di *Brogiotto*; nome che conserva nell'*Agricoltore sperimentato* del Trinci, il quale scriveva in Pistoja sulla metà del Secolo XVIII, e nell'*Orto Cattolico* del Cupani stampato in Napoli nel 1696.

Nessuno di questi Autori gli dà l'epiteto di *Fiorentino*, ma questo è ora adottato da tutti i coltivatori Italiani per distinguerlo da alcune altre varietà, che hanno usurpato nell'uso il nome di *Brogiotto Nero*, e che sono molto mediocri.

Anche i Francesi hanno estesa nelle loro Provincie meridionali la coltura di questo Fico. Tournefort lo registra fra le varietà della Provenza sotto il nome volgare di *Grosse Bourjassotte*, e lo rapporta a quello del Cupani: Garidel dopo di lui lo descrive con molta esattezza, e gli dà il nome volgare di *Grosso Figo Barnissoto*, o *Bourjansoto*. Rozier e Bernard ne parlano anch'essi come di un Fico molto pregiato, e il nuovo Duhamel ne dà egualmente la descrizione e la figura.

È vero che non si trova nel Duhamel originale, nè in alcuna delle Pomone oltramontane: ma quei scrittori non si occupano che dei Fichi di paesi ove questa specie è esotica affatto, e dove vive in uno stato artificiale. Quindi non potevano parlare del *Brogiotto Fiorentino*, il quale non vive e non si perfeziona che nei climi di una temperatura moderata.

L'Italia è piena di questi Fichi. Essi riescono a perfezione in tutta la Riviera di Genova, e vi maturano dei frutti squisiti.

Continuano nella Toscana, e si distinguono in Pisa e nei piani di Firenze.

Ne ho mangiati degli eccellenti nell'Umbria e specialmente in Foligno, e gli ho trovati in Roma, e nella Sabina: gli credo conosciuti anche nel Regno di Napoli, e nella Sicilia, trovandoli descrit-

Fico Brogiotto nero

FICO BROGIOTTO NERO

ti dal Cupani nel Catalogo delle Piante del Principe della Cattolica in Palermo.

Finalmente essi passano al di là dell'Appennino, ed io gli ho trovati nell'Abruzzo, nelle Marche, nella Romagna e nelle Legazioni sino a Bologna, ove però cominciano a perdere della loro bontà, e dove maturano difficilmente.

Io credo che si coltivino ancora nello Stato Veneto; ma non gli ho mai veduti nel Milanese, nel Parmigiano, nel Monferrato, nel Piemonte, e nel pendio settentrionale dell'Appennino Ligure. Il clima di tali paesi è già troppo freddo per questo Fico.

Il *Brogiotto Fiorentino* si accomoda a tutti i climi di una temperatura media; ma ama il suolo grasso e fresco, e pare che preferisca i paesi e le località umide ai luoghi secchi ed asciutti.

Esso intristisce nella collina, e vi produce dei frutti piccioli, magri, e di un sapore caustico; ma se è posto nei giardini e presso le case, ei lussureggia di una vegetazione straordinaria, e fa dei frutti squisiti e grossissimi.

Non vi è forse pianta che abbia meno bisogno di Sole di questa. Posta nei cortili, ove appena vi penetra qualche raggio, essa cresce bellissima, e vi matura dei frutti eccellenti.

La sua cultura è semplicissima. Essa consiste tutta a sceglierle un suolo discretamente leggero, e provvisto di umidità nella state; nel resto, questo Fico non esige alcuna concimatura poichè le sue radici, estremamente vivaci ed attive, vanno a cercarsi il nutrimento sotto le case, sotto il suolo delle strade, e sino nei fiumi. Io ne ho trovate in un torrente che era alla distanza di cinquanta metri dalla pianta a cui appartenevano.

Nella maggior parte dei paesi marittimi il *Brogiotto* non è mai sottoposto a potatura. Alcuni vi levano qualche ramo interiore, e altri vi rompono in Autunno le messe minori, che circondano la messa principale del ramo. Questa pratica non è malintesa, poichè concentrando il nutrimento di tre a quattro messe in una sola, ne mi-

FICO BROGIOTTO NERO

gliora i frutti, e ne facilita lo sviluppo e la maturazione. Vi sono dei paesi nei quali si usa scapezzarlo quando comincia ad invecchiare, per farli gettare dei nuovi rami che hanno più forza e fanno dei frutti migliori; ma quest'uso, che riesce in certi luoghi, è pericoloso in genere, perchè qualche volta la pianta soffre il rigurgito dei sughi, e perisce.

Il *Brogiotto Nero* non produce fioroni. Una sol volta io ne ho veduto uno, il quale avea questo carattere, essendo uscito dalla gemma dell'anno anteriore; nelle forme però era eguale ai Fichi autunnali.

Il Fico del *Brogiotto Nero* è eccellente a mangiarsi fresco, ma perde le sue qualità se si dissecca. In questo stato, esso non conserva punto di polpa, e rimane vuoto come i Fichi maturati coll'olio. È difficile lo spiegare questo fenomeno.

Nel resto, noi rimandiamo i lettori ai dettagli sulla coltura della specie, che si troveranno nel Trattato del Fico.

504



Ficus Rubra

From the Florida in Germany vol. 7. 1819

My. Smith's. in. 1819. 1819

FICO CUORE

O

F I C O R U B A D O

FICUS CARICA SATIVA, *unifera, serotina; folio parvo, regulariter trilobato; Ficu maedio, cordiformi, faemineo, sterili, cortice virescente in maturitate livido, pulpa intense-rubente sapidissima. Vulgo, Fico Cuore.*

IL FICO CUORE è una varietà, che è molto pregiata dove il clima si presta alla sua maturità, ma che non riesce in tutti i paesi.

La pianta non viene grande, e i suoi rami sono rari e sottili.

La foglia è picciola, per lo più trilobata, ma di un verde carico.

I suoi frutti, tutti autunnali, sbocciano nella state dalle gemme della messa nuova, e maturano gradatamente in Agosto e Settembre. Sono oblungi, larghi sulla corona, appuntati presso al peduncolo ed imitanti la forma di una campana, o piuttosto di un cuore, ciò che gli ha fatto dare il nome di *Fico Cuore*, o *Fico del Cuore*.

La buccia dura, compatta, e difficile a staccarsi dal pieno, a cui adere fortemente, è tinta di un verdastro cenericcio, che è spesso alterato dall'azione del Sole, e che, nella massima maturità, prende, nei punti che vi sono più esposti, una tinta di secco.

Fico Cuore

FICO CUORE

La polpa è rossa, e di un rosso vinoso assai carico. I fiorellini che la formano sono numerosi e sottili, e il miele che gli avvolge è denso e concentrato. Il suo gusto è dolce ma caustico, e non è che nella massima maturità che perde quel pungente proprio dei fichi, il quale lascia nella bocca una specie di bruciore.

Questo Fico è molto stimato come frutto fresco, e vi sono dei palati che lo mettono in primo rango fra i fichi da tavola. Esso difatto è uno dei più saporiti, ma non unisce al gusto nè la delicatezza dei *Pissalutti*, nè il mieloso dei *Dottati*, nè la morbidezza gentile e graziosa dei due *Brogiotti*. Dopo di questi però ei può forse gareggiare colle varietà più ricercate.

Nè si deve considerare solamente come un fico da tavola: egli si presta ancora alla seccagione e riesce assai buono; ma la sua buccia è tanto compatta, che resta dura, e la polpa non è nè assai mielosa, nè in abbondanza sufficiente per conservare il pastoso che si ricerca nei fichi secchi: quindi sebben non cattivo, non conviene però il coltivarlo a quest'oggetto, poichè non può gareggiare coi *Dottati*, coi *Pissalutti*, coi *Donicali*, e con molti altri, che offrono d'altronde un raccolto più abbondante e più precoce.

Il *Fico Cuore* esige un clima umido e caldo, e un terreno forte e grasso. Se non è secondato da un'esposizione favorevole, i suoi frutti maturano difficilmente, e, sorpresi dai freddi autunnali, finiscono per restare nella massima parte acerbi alla pianta. Essi maturano per eccellenza dove sono favoriti dalla località; e in questo caso la loro maturità giunge al punto dell'avizzamento sopra la pianta, ciò che ne concentra il sapore e li rende dolcissimi.

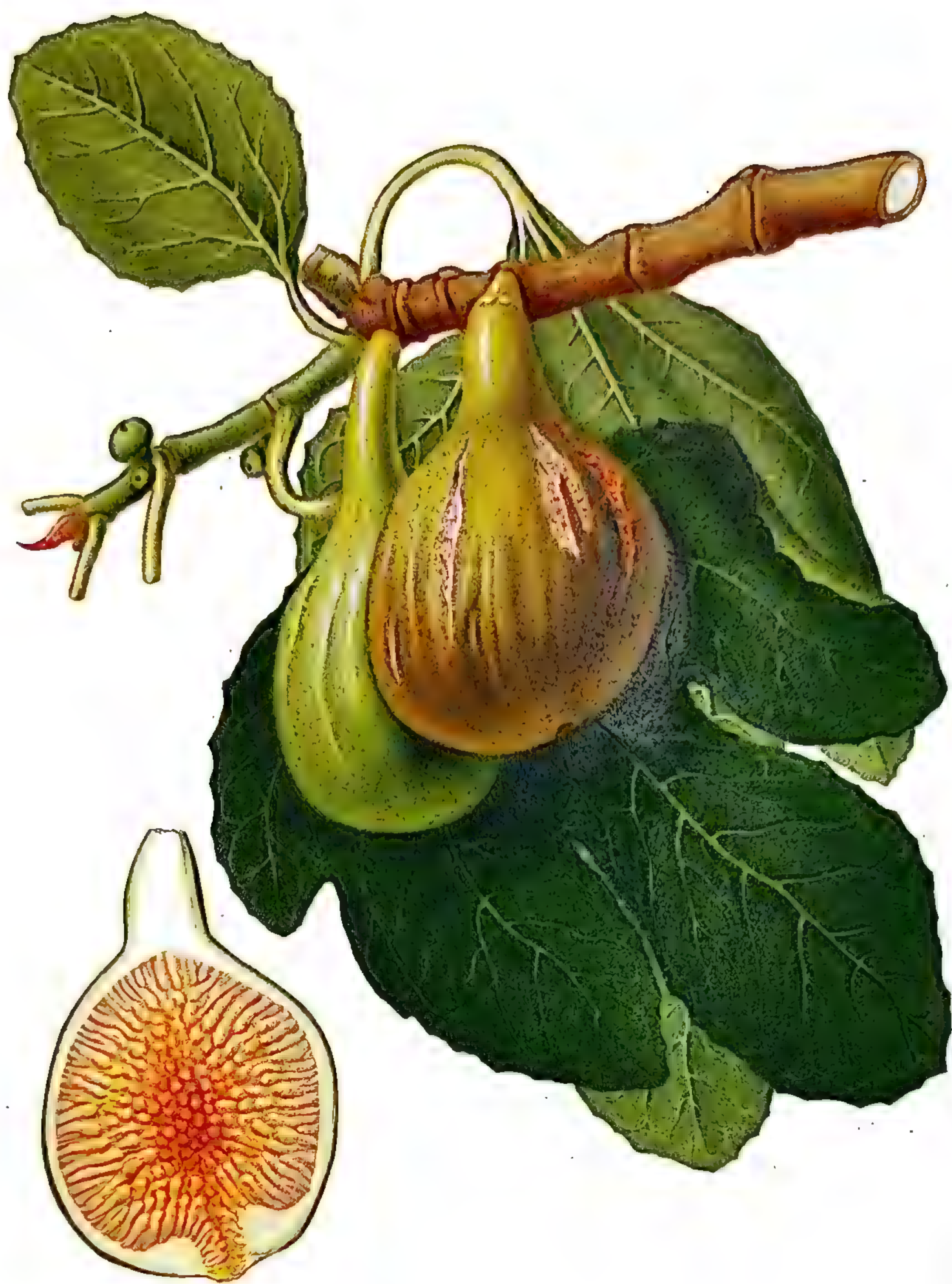
Questo Fico è uno dei più pregiati e dei più comuni in tutte le Marche, nell'Umbria, nella Sabina, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto in Piemonte, nel Milanese, in tutto l'Appennino Lombardo, e nella Romagna. Non mi è riescito mai di vederlo in Toscana; e solo ne ho trovata una pianta in Pisa nel giardino Lomellini, ove è stata portata da Genova. Esso ricomparisce nel Ge-

FICO CUORE

novesato, ove cangia il nome di *Fico Cuore* in quello di *Fico Rubado*, e riesce a perfezione nei contorni di Genova, ove il clima è umido, il terreno pastoso ed aprico, e dove giunge alla maturità prima dei freschi autunnali. In questo paese ei vi riesce tanto buono quanto in Fermo, in Macerata, in Ancona, e in altri luoghi dello Stato Romano, ove figura fra i Fichi i più squisiti.

Nelle due Riviere Liguri esso è meno pregiato, nè vi matura così bene come in Genova, e perciò non è coltivato che dai dilettanti.

Io non l'ho mai veduto nè in Provenza nè in Ispagna.



Fico Portoghese

det. Hermann / desgué

Luigi Garro del. incise

F I C O

P O R T O G H E S E

FICUS carica sativa unifera praecox, folio maedio regulariter quinque-lobato, Ficu magno aenophoriformi faemineo sterili, cortice ex viridi-rubescente in maturitate lacero, pulpa crassa candida roseo melle natante, floribus maximis carnosus. Vulgo, Fico Portoghese.

IL FICO PORTOGHESE è una delle varietà più feconde fra i fichi estivi.

La pianta è di una grandezza mezzana, le messe corte e sottili, le foglie picciole, e per lo più quinque-lobate.

I Frutti sono grossi, oblonghi, fiaschiiformi, e terminati da un collo lungo e sottile.

La loro buccia, verde-giallastra nel fondo e velata da una sfumatura di violaceo rosso, è listata longitudinalmente da alcune picciole screpolature, che lasciano apparire il colorito del pieno, il quale fa un contrasto grazioso con quel della buccia, e che spicca singolarmente. Essa è molle, sottile, e si distacca con facilità.

La polpa, avvolta in un paranchima carnoso e delicato, presenta una quantità di fiorellini straordinariamente grossi e polposi, i quali biancheggiano entro di un miele fluidissimo, colorito di un roseo assai vivo, e che riceve del risalto dal candore dei pedicelli del calice.

Fico Portoghese

FICO PORTOGHESE

L'abbondanza di questa polpa, la grossezza e la carnosità dei fiorellini, che la compongono, e la fluidità del miele, in cui nuotano, dà a questo Fiorone una morbidezza che lo rende gentile e gradito, ma che non è accompagnata da un sapore abbastanza rilevato per farlo gareggiare coi Fioroni di primo rango. Non lascia però di essere pregevole e per la sua precocità, maturando fra i primi in Luglio, e per l'abbondanza del suo prodotto, che non fallisce quasi mai, e che matura a perfezione.

Questa pianta di sua natura estiva, getta ancora dei fichi, ma essi non prosperano; e nell'avvicinarsi dell'autunno poco dopo la maturazione dei Fioroni si sconciano e cadono senza maturare.

Il Fico Portoghese è uno dei più comuni in Toscana, e specialmente nel Fiorentino. Esso figura nei quadri della R. Villa di Castello al N. 17. sotto il nome di *Lampas Portoghese*.

Io non l'ho veduto nell'appennino Lombardo, nè sul Milanese, e non l'ho saputo riconoscere fra le Ficaie che ho osservate nella Romagna, nell'Umbria, e nei contorni di Roma. Esso è sconosciuto nel Genovesato ed in Provenza. Il solo paese, ove mi è sembrato di trovarlo, è il Padovano. A dir vero non ho potuto ben esaminare la varietà a cui sembra che possa rapportarsi per determinarne l'identità; ma è certo che il Fiorone, che i Padovani conoscono sotto il nome di *Brogiotto*, ha una somiglianza così grande con questo che fa illusione.

In ogni modo il Fico Portoghese merita di essere propagato, e non producendo che Fioroni, è da credere che debba prosperare non solo nei paesi marittimi come il Genovesato e la Romagna, ma ancora sui laghi della Lombardia, sulle belle colline del Piacentino, del Milanese e dello Stato Veneto.



Fico Verdecchio

*Giuseppe Mazoli dipinto a Bologna
Alon. Contursi incis. in Firenze*

FICO

VERDECCHIO

FICUS CARICA sativa, unifera, serotina, bononiensis; ficu minimo, compresso, faemineo, sterili, cortice luride virente, pulpa e luteo-albescente, melliflua, maxime saccharata, sere maturescente. Vulgo, Fico Verdecchio.

Fico Verdecchio. Tanara.

Fici Verdecchij. Aldrov. 431.

Fico Verdichio. Fig. Verdec. Dialetto Bolognese.

Fico Verdolino. Fig. Verdolin. Dial. Piacentino.

Il FICO VERDECCHIO è una delle varietà più stimate del Bolognese, e di quella parte di Lombardia che resta fra la Romagna e il Pò.

È una pianta piccola, e direi quasi tendente al nano. Il tronco s'innalza poco, i rami sono corti e sottili, le foglie piccole, per lo più cinque-lobate e a lobi sovente sublobati e profondi, e il frutto picciolissimo.

La forma del Fico è piriforme, ma compresso alla corona e con un collo che non è quasi sensibile. Ei pende da un picciuolo legnoso, più lungo che nella generalità dei fichi, e circondato di squamme aventi la forma di brattee.

Nello stato di acerbità è verde, lunghetto, e rigato longitudinalmente da una costatura che lo lista tutto in giro, e che mette capo alla corona come a centro comune.

In proporzione che si avvicina alla maturità egli si allarga, e la costatura si rende meno sensibile. Il verde della buccia de-

Fico Verdecchio

FICO VERDECCIO

grada in un verdastro giallognolo, e finisce per prendere il colore dei fichi cotti dal Sole: allora egli avvizza, ma non si screpola.

La polpa, composta di una quantità di fiorellini sottilissimi, legati da un miele denso e concentrato, è verdognola presso della buccia, e giallo-chiara nel mezzo. Essa è morbida, gentile e saporitissima.

La maturazione di questo fico è tardiva. Si mangia sino alla fine di Settembre, ed è sempre migliore, perchè la sua buccia, che resiste all'umidità e non si screpola, lo garantisce dal guastarsi, e lo dispone a quella maturazione lenta che dà luogo allo sviluppo graduale dei sughi, e alla perfetta formazione della parte zuccherina.

Il *Verdeccio* dei Bolognesi che molti scrivono, e pronunziano ancora *Verdichio*, non ha nulla di comune nè coi *Verdini* della Toscana, nè coi *Verdoni* del Veronese, nè coi *Verdipassi* del Genovesato, nè coi diversi *Verdini* del Milanese; ma mi è sembrato lo stesso del *Verdolino* dei Piacentini. Esso ha ancora una grande analogia col *Zigarino Verde* dei colli Euganei, che è tanto stimato dai Padovani.

La sua coltura è quella che esigono in generale i Fichi. Io credo che questo ami di preferenza i luoghi aprichi, e non l'ho trovato che nelle colline. Forse riescirebbe bene anche nei climi più meridionali, e chi sa che non vi maturasse più presto.

Io ne ho una pianta, dono del mio amico l'illustre Professore d'Intaglio Sig. F. Rosaspina, ma non fruttifica ancora.

Il disegno che accompagna questa descrizione è dovuto alle sue cure, ed è stato eseguito in Bologna da un disegnatore di somma abilità.

Certo non si potrebbe rappresentare con maggior verità e il frutto e lo spaccato, ed io gli ho messi al confronto coll'originale, e li ho trovati della massima rassomiglianza.

511



Fico Albo

*Tabella Bozzolini disegnò dal vero in Firenze
Paolo Fumagalli incisit*

FICO ALBO

FIGUS CARICA sativa bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; Grosso medio campaniformi foemineo sterili, cortice intense-luteo, pulpa albescente dulci: Ficu minori, petiolato, globoso, in vertice compresso, cortice flavescente, pulpa alba, molli, melliflua, maturatione praecoci. Vulgo, Fico Albo.

Albiceratae (Ficus) Collum. in Hort. Albaque, quae servat flavae cognomine cerae.

Albiceratae. Plin. De Ficis gen. c. 18. p. 264.

Gentilium. (Ficus carica) Aldrov. Dendr. p. 430.

Bianchetta, vel Biancoletta. Porta. Pomar. p. 128. ove: Macrobius adhuc Albulam nominat, fortasse quod albescenti colore insigniatur, Neapoli nascitur, pristinoque nomine potitur, nam Bianchetta, vel Biancoletta dicitur, ex albo pallescit. mitescitque Augusto.

Albi primaticci. N. 5. Albi. N. 1. Quadri della R. Villa di Castello. Quadro 1.

Fico Albo. Mich. Magaz. v. Ficus carica luteus. Aldr. Mich. Ficum Album. Palad. Targ. Diz. Bot. It. Art. Fico p. 59.

Albicello. Toscana al di qua della Magra.

Mattaro. Lunigiana.

Fico Dorato. Oltrepò Pavese.

Biancolini. Vogherese, Milanese, etc.

Fichi d'oro. Piacentino, etc.

Fico Moscadello. Como, etc.

Fico Zentil. Veronese.

Fico Gentile. Bolognese.

FICO ALBO

Il Fico ALBO è una delle poche varietà che figurano egualmente tanto lungo le coste del Mediterraneo, quanto in tutto il pendio dell'Appennino Lombardo.

Sulla costa del Mezzogiorno Italiano, esso vi è pregiato per la sua precocità, e per una delicatezza di polpa che lo rende leggero ed innocuo.

Sul pendio dell'Appennino Lombardo, egli aggiunge a questi pregi quello di fornire una quantità grande di fioroni, i quali non annebbiano come lungo il Mediterraneo, e che sono sommamente delicati e gentili.

La pianta del *Fico Albo* cresce ad un'altezza mediocre: le sue gemme sono belle e vigorose, e le sue foglie, più pubescenti di quelle degli altri fichi, sono larghe e di un bel verde.

I suoi fioroni hanno la forma di una campana: compressi alla corona, si restringono in un collo grosso e largo che si attacca al ramo presso la cicatrice della foglia caduta.

La loro buccia è sottile, e colorita di un giallo canarino così vivo, che lo distingue da tutti gli altri fichi, non escluso il *Gentile*, che è il più giallo che si conosca.

La polpa è bianchiccia, involta in un miele giallognolo che appena la vela, leggiera, gentile, e di un sapore grazioso e senza caustico.

Questo fiorone matura dei primi, e nei paesi ove abbonisce, continua in abbondanza sino alla fine di Luglio.

Il *Fico Settembrino* conserva i caratteri del *fico estivo*: egli si distingue per la precocità della sua maturazione, e per la delicatezza della sua polpa, che non ha punto del caustico proprio ai fichi, e che rivaleggia in leggerezza con quelle del *Pissalutto* medesimo.

La sua forma diversifica da quella del fiorone e in volume e in figura: è più piccolo, piuttosto tondeggiante che campanu-

FICO ALBO

lato, senza collo, e pendente da un picciolletto legnoso, che si vede di rado nei fichi, e che in questo forma carattere, sebbene con delle eccezioni.

La buccia è gentile quanto quella del fiorone, ma il giallo che la colorisce è meno carico, e può quasi dirsi bianco. La polpa è biancognola, e nuotante in un miele di un giallo chiarissimo, che si scioglie in bocca senza pungerla e senza impastarla, ma che non ha molto sapore.

Il *Fico Albo* matura in Toscana sul principio di Agosto, e si lega cogli ultimi fioroni del *Fico Gentile*. In questa stagione bruciata egli è ben più adattato a comparir sulle tavole che i fichi sostanziosi e saporiti che riscaldano il palato e lo stomaco, e che non diventano innocui che dopo le piogge di Settembre, o colle brine autunnali.

Nello stesso modo che è il primo a maturare, ei finisce ancora assai presto, ed è raro che la pianta ne conservi in Autunno degli immaturi.

La sua coltura in genere è quella che si deve agli altri fichi. Ama di preferenza i luoghi freschi e un terreno sostanzioso, ma leggero. Le piogge lo offendono, e lo rendono insipido, ma la sua precocità lo garantisce per lo più da quest'inconveniente. Sembra che si dovrebbe poter disseccare con facilità, maturando in una stagione che pare propria a quest'operazione: pure io non l'ho mai veduto destinato a quest'uso: sia che maturando pel primo, trovi uno spaccio più lucroso nello stato di fico-fresco, sia che la sua estrema delicatezza lo renda poco proprio a ricevere questa preparazione, sia finalmente perchè la sua polpa non si trovi abbastanza grassa e sostanziosa per conservare la morbidezza necessaria ai frutti secchi, il fatto sta che non si usa di disseccarlo. Esso è destinato unicamente a provvedere le tavole nell'intervallo che passa fra i fioroni e i fichi Autunnali.

FICO ALBO

Il *Fico Albo* non è conosciuto nè in Ispagna, nè in Provenza, e lo credo ignoto ancora nel Genovesato, ove appena comincio io ad averne qualche pianta portata di Toscana. Esso si trova nella Lunigiana, ove è coltivato sotto il nome di *Fico Mattaro*. Sul Massese ei prende il nome di *Fico Albicello*, e lo cangia poi nell'entrar nel Pisano in quello di *Fico Albo* che è il nome generale che riceve in tutta la Toscana, e il nome con cui si trova nel Micheli e nei Quadri della R. Villa di Castello. Non so se continui nello Stato Romano e nel Regno di Napoli. So che si trova in abbondanza nella Maremma Toscana, e nel Senese.

L'Appennino Lombardo è pieno di questi fichi, e si estendono ancora in tutto il pendio meridionale delle Alpi, e nei colli dello Stato Veneto.

Si trova in abbondanza nella bella catena delle colline che cingono l'Oltrepò Pavese da Voghera a Piacenza, e vi riceve i nomi di *Fico dorato*, di *Biancolino*, e di *Fico bianco*. Nel Piacentino è conosciuto col nome di *Fico d'oro*, e vi è molto pregiato. Egli continua nel Parmigiano e nel Modenese, e si rende poi generale e pregiatissimo in tutte le colline del Bolognese, ove è distinto col nome di *Fico Gentile*, e da dove ne scendono in quantità prodigiosa nel mercato della città in cui l'ho veduto costantemente sino al 30 di Luglio. Passata Bologna l'ho ancora trovato in Imola ed in Cesena, ma non mi è più riescito di vederlo nel resto della Romagna, nè sulle coste della Marca sino ad Ascoli.

Egli è il Fico descritto da Aldrovandi sotto il nome di *Gentilium*; ed è ben diverso dal *Gentile unifero* che si coltiva lungo le coste del Mediterraneo, e che ho ritrovato pure in quelle dell'Adriatico sotto il nome di *Fico Ammannato*, varietà che non porta che fioroni, ma che ne fa in maggior abbondanza, e di un sapore infinitamente più grazioso di quelli dell'*Albo*.

FICO ALBO

Il *Fico Albo* si vede in quantità sul mercato di Pavia e di Milano sotto il nome di *Biancolino*, e di *Moscatello*, e vi è portato non solo dalle colline di Casteggio e della Stradella, ma dai giardini della città, e dalle rive del Lago Maggiore, ove è noto sotto il nome di *Biancolino*. Egli continua sul Lago di Como, e nel Bergamasco col nome di *Fico Moscadello*, e l'ho trovato in quasi tutto il paese Veneto, e specialmente nel Veronese, ove riprende il nome di Fico Gentile, *Figo Zentil*.

Da per tutto egli gode di una certa riputazione che è minore o maggiore, secondo che il clima o la località lo rendono più o meno soggetto all'annebbiamento.

515



Ficus Trojana

Veronicae Herb. diffusa in Sepali Oliva 1866

Acta. Bot. Neap. 1866. in. 1866.

FICO

TROIANO

FIGUS CARICA SATIVA *unifera, serotina, ficu medio, aenophoriformi, petiolato, faemineo, sterili, cortice tenuissimo ex luteo albescente, pulpa alba roseo melle leviter velata, delicatissima, gustu suavissimo.*
Vulgo, Fico Troiano.

Ficus Livia. Colum.

At gravis Arcturi sub sydere parturit arbor.

Livia... Colum. in hort.

Sunt et auctorum nomina iis Livia siccata haec in annuos usus aptissima. Macrobius Livianam vocat. Nobis Fico Troiana dicitur, serotina est, sapore jucundo, ad siccandum inter ceteras aptissima.... Porta, Pomar. pag. 130.

IL TROIANO è il Fico favorito de' Napoletani, e pare che sia una varietà ancora esclusiva a quel paese.

L'albero è vigoroso, ma non prende la grossezza dei nostri *Brogiotti*. Le foglie sono in generale trilobate, più ottuse che lunghe, e d'una grandezza mediocre, ma non hanno cosa che le distingua sensibilmente.

Il frutto è di una grossezza media, fiaschiforme, somigliante al nostro *Pissalutto*; ma un poco meno allungato, e pendente da un piccioletto legnoso, eguale affatto a quello del *Fico Albo*, con cui ha pure nel resto moltissima analogia.

Fico Troiano

FICO TROIANO

La sua buccia è di un giallo-bianco, quasi eguale a quella del *Fico Albo*, e di un tessuto gentile, che si stacca facilmente dal pieno quando il frutto è maturo.

La polpa è biancastra, velata di un leggerissimo colore di rosa, e composta di una quantità di filetti carnosì, sottili, involti in un miele fluido e trasparente che la rende sugosa e saporita, e insieme leggiera e delicata. Essa è più colorita di quella del *Fico Albo*, ma non ha il rosso vivo di quella del *Pissalutto*. Il suo gusto è più forte che nel primo, e ha meno sale che nel secondo. È un medio fra questi due, nè saprei a quale più si avvicini.

Il *Troiano* non produce fioroni, o li produce caduchi. Il suo fico è uno degli ultimi a maturare, e si mangia in abbondanza in Settembre e in Ottobre resistendo alle piogge, le quali non lo guastano, malgrado la gentilezza della sua buccia. Egli ha sopra la maggior parte de' fichi la proprietà di produrne moltissimi, e di maturarli tutti; circostanza che gli ha meritata la preferenza nei giardini del Napoletano, e specialmente in quelli che avvicinano la capitale, ove è coltivato quasi esclusivamente, ed in grande abbondanza.

Così egli cuopre quasi solo le piazze di Napoli per più di un mese e mezzo, cioè dalla metà di Settembre alla fine di Ottobre, e vi è ricevuto e pregiato anche in confronto del *Brogiotto nero* e dell'*Ottato*.

Venendo da Roma si comincia a trovare il *Troiano* nel territorio di Gaeta. La sua coltivazione cresce avvicinandosi a Capua, ove se ne formano dei *Ficheti* come nei contorni di Napoli, ponendo un gran numero di piante riunite, siccome si fa degli ulivi. L'ho trovato a Salerno misto coi *Brogiotti neri*, cogli *Ottati*, cogli *Albaneri*, coi *Gentili*, e coi *Paradisi*, ma sempre in quantità dominante.

Nei paesi lontani dalla capitale, ove non vi è il comodo di smerciarlo fresco, esso è destinato ad esser disseccato, e pare che si presti a tale preparazione più di qualunque altro.

FICO TROIANO

Forse a questa proprietà si debbe la preferenza di cui gode sopra gli altri fichi nel regno di Napoli, siccome si deve attribuire alla sua fecondità e alla facilità di maturare anche in Ottobre la preferenza di cui gode nella capitale.

Tale ce lo dipinge anche il Porta nel suo Pomario, dicendo che è *tardivo, di sapore grazioso, e fra tutti il più adatto a seccarsi.*

Con delle qualità così preziose non so intendere come non sia stato introdotto nel resto dell'Italia meridionale, e specialmente nelle coste dello Stato Romano che confinano col Napoletano, e nella Liguria, ove il commercio ha portato quasi tutti i frutti di quei paesi.

Credo certo che riuscirebbe a meraviglia nei nostri climi, e consiglio i dilettanti a non perderlo di vista. Io dal canto mio mi propongo di aggiugnerlo alla mia Collezione, ove penso potrà figurare anche in confronto di molte varietà che coltiviamo come eccellenti.



518.



Ficus Vesicosa

Donnell Del. Pin. depicta in Pin. Altum 1844.

Alex. Brongniart del. in Jussieu

FICO DATTERO

O

F I C O V E Z Z O S O

FICUS CARICA SATIVA, unifera, folio quinque-lobato, lobis angustis acutis. Ficu medio campaniformi, foemineo, sterili, cortice ex-luteo-albescente, pulpa alba, melliflua, saccharata. Vulgo, Fico Dattero o Fico Vezzoso.

Fichi Datteri. Q. della R. Villa di Cast. Quadro 1. N. 19.

IL FICO DATTERO non è un fico da tavola, ma da commercio, perchè facile a disseccarsi, e in questo stato è uno dei migliori fichi che si conoscono.

La pianta del Dattero non viene alta, ma si allarga assai, e i suoi rami, che si stendono lateralmente molto bassi, cuoprono il terreno sino a toccarlo.

Le sue messe sono rare e grosse. Le foglie sono tagliate in cinque lobi molto sottili e divisi da una incavatura profonda, circostanza che ne forma il carattere, e che lo distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

Il frutto è di una grossezza media. La sua dimensione comune è quella degli individui figurati nella tavola annessa a questo articolo, ma è spesso più grosso, specialmente se vive in terreno umido e grasso. Ha la forma di campana, ed è attaccato immediatamente sul legno, nell'ascella della foglia senza picciolo.

Fico Dattero

FICO DATTERO

La buccia è carnosa, e delicata, e colorita di un misto di bianco e giallo, velato da una leggiera sfumatura di rosso. Si screpola nella maturità, e cuopre un pieno abbondante composto di un gruppo di filetti polposi e bianchi, involti di un mele giallognolo, grasso, dolcissimo che non ha il piccante degli altri fichi, ma che non ne ha il caustico.

È per ciò che questo fico non è molto pregiato per mangiarsi fresco, perchè il suo dolce è troppo mieloso; ed è invece stimatissimo quando è dissecato, perchè in questo stato egli conserva una morbidezza di polpa che lo rende delicato e pastoso, e un zuccherino che piace, senza che vi si senta il coriaccio ordinario della buccia, la quale in questa varietà s'immedesima, dirò così, col pieno, e non è quasi sensibile.

Quindi il *Dattero* secco gareggia col *Troiano* dei Napoletani, col *Dottato* dei Toscani, col *Pissalutto* dei Genovesi, e col *Marsigliese* dei Francesi. Egli ha di più il vantaggio di prestarsi più di qualunque altro a questa preparazione, vantaggio dovuto egualmente e alla natura della sua polpa, che è densa e di una maturazione facile, e alla morbidezza della sua buccia che si dissecca senza indurirsi, e più di tutto alla stagione ancora calda e asciutta in cui matura, che lo assicura contro la corruzione e ne facilita il disseccamento.

A questo riguardo il *Dattero* è la più utile di tutte le Ficaie, perchè quella è che dà un maggiore prodotto per la vendita.

Ne ho veduto delle piante che cuoprivano un'area di terra di un'estensione straordinaria. In *Santo-Stefano* nella *Lunigiana* ne mostrano una che dà sino a 20 rubbi di fichi secchi, o siano 500 libbre.

Ciò che sembrerà più singolare si è, che questa ricchezza di prodotto è dovuta precisamente alla scarsezza della sua fruttificazione.

È un paradosso che non si verifica forse che in questa pianta. I suoi rami sono corti, ma spessi. Le gemme sono rare e non

FICO DATTERO

mettono che un fico ciascuna, ma questa matura sempre, e matura nel primo autunno, che è la stagione che si presta di più alla seccagione, sicchè non se ne perde un solo nè pel guasto delle piogge, nè per quello dei freddi, che nella maggior parte delle ficiaie arrestano la maturità della metà dei frutti. È quindi fra tutti i fichi quello che ne produce di meno, e di cui se ne raccoglie più.

Il Fico *Dattero* non produce *Fioroni*. Questa circostanza contribuisce anch'essa alla perfezione dei fichi autunnali, e alla precocità della loro nascita e della loro maturazione.

Ha una vita lunghissima e frutta nella vecchiezza anche più che nella gioventù. Ne ho osservate sovente delle piante che parevano secche, tanto erano decrepite; e i pochi rami, che conservavano verdi, continuavano a dare ogni anno dei frutti bellissimi.

Il *Dattero* è raro in Toscana, nè mi è riuscito di vederlo nel Regno di Napoli e nello Stato Romano. Differisce dai *Dattilini* del Pisano, e da alcune altre varietà conosciute in Toscana e altrove sotto questo medesimo nome. Sembra lo stesso del *Donicale* del Pistoiese, ed è certo il medesimo che il *Bezzoso* della Lunigiana, il *Cortese* del Levante Ligure, e il *Coasco* della Riviera di Ponente. È specialmente in questi tre paesi che è coltivato in abbondanza, e che forma un ramo di produzione importante per la consumazione e pel commercio.

Io credo d'averlo trovato anche al di là dell'Appennino. Certamente si coltiva nel Piacentino sotto il nome di *Fico Vezzoso*. Egli ha una grande analogia col *Fico Madama* dei Bolognesi, che si coltiva in tutta la Lombardia sotto un'infinità di nomi diversi, e che vi è pregiatissimo. Ma il *Fico Madama* produce molti fioroni, e il *Dattero* non ne fa mai.

Il *Dattero* si suddivide in due varietà, in bianco, e in nero. Esse sono coltivate ambedue in tutta la costa da Sarzana a Niz-

FICO DATTERO

za, e presentano gli stessi caratteri, ma il bianco è più campiforme o più grosso. Quindi è il più comune.

Anche nel Piacentino il bianco è il preferito, e vi è distinto col nome di *Vezzoso biondo*, epiteto che risponde meglio al suo vero colore. Il *Vezzoso nero* vi è più raro.

Il lettori gli troveranno ambedue nella tavola che accompagna quest'articolo. Il bianco col ramo, e il nero isolato, perchè la differenza che li distingue non è che nel frutto.



Fico Prociotto

Comunicato dal Signor Agnino dal vero in Genova nel 1869.

Figia. Altra varietà in Genova

FICO

BROGIOTTO BIANCO

O

BROGIOTTO GENOVESE

FICUS CARICA sativa, unifera, serotina; folio amplissimo, trilobato, saepe integro. Fico magno, oblongo, superius compresso, faemineo, sterili, cortice lutescente, irregulariter lacero, pulpa rosea, melliflua, delicata, suavissima. Vulgo, Brogiotto Bianco o Brogiotto Genovese.

Il BROGIOTTO BIANCO è il re dei Fichi. La sua pianta eguaglia le querce, e i suoi rami, grossi e brancuti, portano delle foglie di una larghezza straordinaria, per lo più trilobate, spesso intere, e sempre vegete, e di un verde tendente al giallognolo.

Il Fico è grosso, compresso alla corona, degradante verso il peduncolo, ma quasi senza collo. La buccia, verdastra nella prima maturità, si tinge di un giallo slavato quando il frutto è maturo, e si apre irregolarmente in una quantità di picciole screpolature che lasciano vedere il bianco del parenchima interiore: è molle, sottile, e così poco aderente alla polpa, che se ne stacca solo che rotta alla punta inferiore si tiri leggermente colla mano. Regolarmente non si mangia, e nelle tavole si suol sempre levare; ma non è ingrata nè al gusto, nè al senso, e vi sono molti che mangiano i *Brogiotti* senza sbucciarli, spogliandoli solo della corona che per lo più ha un poco di caustico. La polpa è ab-

Fico Brogiotto Bianco

FICO BROGIOTTO BIANCO

bondante, e il parenchima bianco che l'avvolge è carnoso e saporito: i fiorellini che ne compongono il pieno sono polposi e delicati, e nuotano in un miele che unisce alla delicatezza dei fichi i più leggiери un sapore gentile che supera quello di qualunque altro frutto.

Il *Brogiotto Fiorentino* è il solo fico che rivaleggi col *Bianco*. La sua polpa è forse ancora più dolce, ma i palati fini la trovano meno gentile. La superiorità del *Bianco* è sensibile se si trovano ambidue in paesi situati presso del mare, ma se si mangiano nelle località più interne, i gustaj restano indecisi e spesso si determinano pel *Nero*. Nel resto il *Nero* ha il vantaggio d'essere più precoce, e il *Bianco* ha quello di riescire infinitamente migliore in istato di frutto secco.

Il *Brogiotto Bianco* mette dei fioroni, ma non gli matura che rarissimamente. In venticinque anni d'osservazioni non ne ho veduto che tre volte e pochi. Nel 1816, due piante mi offrirono questo fenomeno, e ne seguii con attenzione le fasi: le gemme del ramo vecchio gettarono nella primavera alcuni di questi frutti: la maggior parte giunti ad una certa grossezza ingiallirono, diventarono flosci e caddero: alcuni pochi si mantennero duri e persistenti. La loro crescita però fu lenta, e invece di maturar nella state, come succede agli altri fioroni, essi precedettero solo di una quindicina di giorni i fichi serotini, dai quali non si distinguevano nè per la forma, nè pel volume, nè pel gusto. Ho osservato la medesima cosa nel 1826, e mi ha presentate le stesse circostanze.

Il Fico Autunnale è il vero prodotto del *Brogiotto Bianco*. Spunta sul cadere di Maggio nella messa nata in Aprile, cresce lungo la state, e comincia a maturare secondo le esposizioni dalla metà di Agosto ai primi di Settembre.

Il mese di Settembre è il periodo della maggiore raccolta dei *Brogiotti Bianchi*, ma continuano a maturare eccellenti sino alla

FICO BROGIOTTO BIANCO

metà di Ottobre, e mediocri sino alla metà di Novembre. In quest'ultimo periodo la loro buccia s'indurisce, e la polpa perde il suo gusto naturale e prende un poco del caustico proprio ai fichi poco maturi.

Malgrado un così lungo corso di maturazione, i freddi autunnali ne sorprendono una gran quantità nello stato di acerbità, e tali rimangono all'albero.

Se l'inverno è rigido, essi vanno cadendo a poco a poco lungo il Dicembre e nel Gennajo; ma se la stagione viene mite, essi reggono malgrado le piogge, e al ritorno della primavera riprendono una talquale vegetazione, e giungono ad una certa maturità. Bisogna però convenire che questo fenomeno, che non è raro, lusinga piuttosto la curiosità, di quello che serva al gusto, poichè questi frutti *svernati* (così si chiamano nel dialetto Genovese dai Coltivatori) ancorchè mangiabili, sono però insipidi, e piuttosto fatti per ornare una tavola di lusso che per deliziare il palato.

Non è solo in istato di frutto fresco che il nostro *Brogiotto* primeggia fra tutti i fichi. Esso tiene il primo posto anche fra i fichi secchi. La sua polposità e il miele di cui è pieno si mantengono nella disseccazione, e gli danno una morbidezza che non è superata nè dal *Dottato*, nè dal *Pissalutto*, nè da alcun altro dei fichi che si celebrano nel commercio.

È osservabile che questa polposità non si trova nei *Brogiotti* maturati col processo dell'ogliazione. In questo caso essi restano vuoti, cartilaginosi, e senza sostanza. Pare che l'irritazione di quell'untura, accelerando il fermento vegetativo che ammorbidisce la fibra del frutto e gli dà la *maturità pomologica*, non ne acceleri in proporzione l'elaborazione, e che il suo miele, egualmente grato al momento, rimanga nel concentrarsi meno sostanzioso e meno consistente.

Oltre il pregio della bontà il *Brogiotto* secco ha quello dell'utile, giacchè non vi è pianta che produca un'abbondanza egua-

FICO BROGIOTTO BIANCO

le di frutti, e gli produca così costantemente, e senza che siano soggetti ai guasti delle meteore ordinarie. Ho veduto degli alberi di *Brogiotto Bianco* fornire sino a 20 rubbi di fichi seccati, ciò che equivale nel Genovesato ad una somma di fr. 50. Questo prodotto non è costante, perchè dipende dalla stagione che favorisce, o disturba la seccagione secondo che viene più o meno asciutta, o piovosa; ma l'albero produce sempre la stessa quantità di frutti, e se è in buon terreno gli nutre e gli matura senza esaurirsi, e senza che le nebbie gli danneggino mai.

Il *Brogiotto Bianco* è il gigante dei Fichi. Nessun altro nella specie può gareggiare con esso in grandezza e in fecondità, e forse pochi fra gli altri alberi fruttiferi dell'Europa potrebbero starvi al confronto. Ne esistono nel Genovesato delle piante di una dimensione sconosciuta in Italia. In Finale se ne vedono tre straordinarie: una è in un orto dei Sigg. Alizzeri fuori della Città, e ha un tronco della circonferenza di due metri e tre quarti vicino a terra, e di metri due e un quarto all'altezza di due metri e mezzo sopra terra dove comincia a dividersi in rami; una seconda è in un altro orto situato poco lontano dal primo nella strada che conduce in Piemonte per le Carcare, e ha un tronco della circonferenza di metri due e un quarto; una terza è nella mia Villa di Monticello, e ha una circonferenza di due metri e un quinto. L'altezza di questi alberi non è proporzionata alla grossezza, perchè non sono più nel loro stato florido, e perchè il *Brogiotto* si distende più all'intorno di quello che non vada in alto. Il mio s'innalza a metri $10 \frac{1}{5}$, e il suo giro è di metri 40 circa sopra un diametro di metri $13 \frac{1}{5}$. Ne ho veduto uno in Noli il di cui giro era di metri $48 \frac{1}{5}$. È questo il Fico che produceva sino a rubbi 20 di Fichi seccati.

Molti altri egualmente grandi si trovano nel resto del Territorio, o nei vicini paesi di Pietra e Borzi. I Padri Domenicani di Finale ne hanno uno alto metri $12 \frac{1}{5}$, e il Sig. Francesco Scio-

FICO BROGIOTTO BIANCO

ra ne ha un altro nella sua Villa di Calice, che è alto metri 16. Il giro dei rami di questa gran pianta ha un diametro di metri $18 \frac{1}{2}$, e il tronco ha la circonferenza di metri due e qualche linee. Quello del Sig. Pietro Basadonne della Pietra ha un tronco, la di cui circonferenza è di metri 2. 21. vicino a terra, di metri 2. 15. all'altezza di un uomo, e di metri 2. 3. sotto al punto in cui si divide in rami, cioè a due metri circa sopra la terra. Il maggiore di questi rami, che sono in numero di cinque, ha la circonferenza di metri 1. 16; l'altezza dell'albero non è che di metri 9; ma il diametro del giro dei rami, che scendono sino a terra e la cuoprano, è di metri $16 \frac{1}{4}$, ciò che corrisponde ad un'area di circa metri 50 di circonferenza.

Il *Brogiotto Bianco* è di sua natura una pianta vigorosissima, e dotata d'una fecondità particolare; ma, appunto per questo, è avidissimo di nutrimento, ed esige un'esposizione ed un suolo adattato. I terreni magri ed asciutti non sono fatti per esso. Le sue località favorite sono gli orti all'aspetto del mare, i cortili delle case tanto in Città quanto in collina, e in generale la vicinanza delle abitazioni, perchè in tali siti getta le sue radici nell'interno dei fabbricati sotto le stalle e nelle cantine, ove trova l'umidità necessaria per sostenersi.

La massa delle sue messe, delle sue foglie e dei suoi frutti è tanto grande, che suppone una quantità proporzionata di radici e di nutrimento.

Difatto è difficile l'immaginare la quantità di questi organi di succione e la loro estensione. Io ne ho un albero in una Villa, le di cui radici traversano un orto di metri 60 di larghezza, e passata la strada che lo confina vanno a bere nelle rive del fiume l'umidità dell'acqua che vi corre.

Niente può opporsi al loro passaggio. Esse traversano i muri, penetrano negli scogli, e scendono nelle grotte e nelle peschiere, forzando le pietre o le muraglie in un modo straordinario.

*Fico Brogiotto Bianco **

FIGO BROGIOTTO BIANCO

Egli è certo che si deve attribuire a questa sorprendente attività vegetale la quantità prodigiosa di materia organica che questa pianta produce ogni anno senza riposo e senza esaurirsi.

Ma non è sola la grassezza del suolo e l'umidità che sieno necessarie alla prosperità del Brogiotto. Egli ama ancora una temperatura calda insieme e umida.

L'Albero prospera anche lungi dal mare, purchè abbia un terreno morbido e grasso; ma la maturazione dei frutti esige l'aria marina. Le colline che bordeggiano il Mediterraneo, e le valli che le frammezzano maturano nella loro apertura dei Brogiotti squisiti. Ma ad una certa distanza dal litorale la maturazione è ritardata, e inoltrata la stagione essa non si fa più perfettamente.

Quindi il Brogiotto non è più così buono anche nel Genovesato quando s'interna molto nelle valli; ed ho osservato che più non maturava a Pontremoli ove il suolo è adattatissimo ai fichi, e dove prosperano tanto i Dottati, i Bezzosi, i Paradisi e molti altri: ve ne ho veduta una pianta nella Villa dei Sigg. Galli, che si caricava di frutti, ma non maturavano mai.

Il Brogiotto Bianco è una varietà Genovese. Io credo che sia originario della Siria, e credo che provveda i belli e squisiti fichi secchi che il commercio porta da Smirne, e dal resto della costa dell'Asia minore. Forse è un acquisto dovuto alle Crociate, e forse è repetibile dal lungo soggiorno che i Genovesi hanno fatto in quei paesi nel tempo della loro floridezza. Ciò che posso dire per sicuro si è, che in Italia il Brogiotto Bianco non è coltivato sin'ora che nel solo Genovesato. Io sono stato sorpreso di non trovarlo al di là della Magrà. Il Pisano, che è un paese fatto per i fichi, non conosce questa varietà. Essa non si trova nel Senese, nel Pistoiense, nel Fiorentino. L'Umbria e la Sabina non la possiedono, e l'ho ricercata inutilmente e dentro le magnifiche Ville di Roma e nelle deliziose colline di Tivoli, di Frascati, e di Albano. Tra pochi anni non si potrà più dire la stessa cosa, giacchè se ne coltiva

FICO BROGIOTTO BIANCO

ora una pianta nel Giardino Pontificio di Monte Cavallo ove è stata mandata da Genova da S. E. il Cardinal Rivarola. Io l'ho veduta nel mio ultimo viaggio di Roma, e vi ho colti dei Fichi che ho trovati squisiti e perfettamente eguali a quelli di Genova. Ma è una pianta di fresca data, e la sola sin'ora che sia in quei contorni. Nei viaggi antecedenti vi aveva trovati dei Fichi col nome di *Brogiotti Bianchi*, ma aveva verificato che non erano gli stessi di quelli del Genovesato, e che non ne avevano la delicatezza ed il gusto.

Napoli stessa è priva del nostro Brogiotto. Non solo non mi è riescito vederlo nei deliziosi contorni della Città e nei territorj di Salerno e di Capua ove ho trovato il *Brogiotto Fiorentino*, ma non ho potuto riconoscerne idea presso i dilettranti e i coltivatori, nè ho trovato nei Fichi del Porta una descrizione che vi si possa riferire.

Non ho visitata la Sicilia, nè gli ameni giardini delle Calabrie e del Golfo di Taranto, ma dalle relazioni che ho avute da molti dei nostri Marini che frequentano quelle coste, credo poterne inferire che il *Brogiotto Bianco* non entra nel numero dei Fichi di quelle regioni.

Esso non si trova nella costa Italiana dell'Adriatico. Io l'ho visitata colla più grande attenzione nella stagione dei fichi dai confini dell'Abruzzo sino a Rimini, e ho mangiato dappertutto dei fichi eccellenti specialmente a San Benedetto, a Grott'-a-mare e a Pesaro, ma in nessun luogo ho trovato un fico che possa riferirsi al *Brogiotto Bianco*.

Si dica lo stesso del Veronese, del Vicentino, del Padovano, e del resto della costa sino a Trieste.

In questi paesi ho trovati dei fichi eccellenti, e fra questi il *Brogiotto Fiorentino*, ma non vi ho trovato il *Genovese*.

Il Territorio di Nizza unisce il *Brogiotto Bianco* al *Nero*, ma non credo che il primo s'inoltri in Provenza e in Linguadoca.

FICO BROGIOTTO BIANCO

Io almeno non l'ho potuto vedere nè a Marsilia, nè a Montpelier, nè a Perpignano.

È inutile il dire che non si coltiva nell'Appennino Lombardo, nel Milanese, e nel Piemonte. Il clima di questi paesi non si presta alla sua indole che ama le località calde e l'aria di mare, e ho già osservato che in Pontremoli, che è nel pendio meridionale dell'Appennino a 20 miglia dal mare, i suoi frutti più non maturano.

Ne ho mangiato nel 1798 a Cadice, e maturava in Ciclana, in Porto S. Maria, e luoghi vicini, ma vi era rarissimo, ed era riguardato come un fico forestiere portatovi recentemente dai Genovesi. Esso non è conosciuto in Valenza, paese felicissimo ove il Fico prospera tanto, e dove il terreno ed il clima sarebbero così proprj a questa varietà.

Forse non sarà per lungo tempo così: certamente egli merita d'essere propagato, e l'Italia contiene moltissime località proprie alla sua coltura.

È questa così semplice, che non può mettere ostacolo alla sua propagazione. Un ramo che si ponga in terra dal Marzo al Maggio basta per dare in pochi anni una pianta magnifica. Bisogna solo aver cura di scegliere nel piantarlo una buona località, e un terreno umido e grasso ove possa godere di un ambiente dolce e di un nutrimento abbondante

526



Cocciniglia del Fico

Tabella Pizzolai disegnò dal vero in Firenze nel 1846.

Pinus. Pica inc. 1847.

COCCINIGLIA

DEL FICO

COCCUS FICUS CARICAE LIN.

Tutte le piante hanno i loro insetti destinati a vivere in esse, e a pascersi del loro prodotto.

Il *Cactus* è l'abitazione della *Cocciniglia*, l'*Arancio* del *Coccus Hesperidum*; l'*Ulivo* ne mantiene più specie; e il *Fico*, destinato a nutrirne due, provvede all'uno coi sughi della corteccia e delle foglie, e all'altro col seme che si chiude nel frutto.

Nel nostro trattato sul *Fico* abbiamo fatta la storia di ambidue, e nell'articolo del *Caprifico* abbiamo descritto quello del frutto, e ne abbiamo data la figura. Restava a rappresentare quello che vive sui rami, e che si nutre dei sughi che circolano nella pianta. I lettori lo riconosceranno nella tavola che accompagna il presente articolo.

Essa presenta un ramicello di *Fico* coperto di questi insetti, con alcuni di essi separati, altri nel loro stato naturale, altri ingranditi col microscopio.

Il Sig. Dott. Carlo Passerini, Conservatore dell'I. Museo di Storia Naturale di Firenze, e dottissimo Ornotologo, ha gentilmente prestato l'opera sua, come naturalista, onde facilitare alla Sig. Isabella Bozzolini l'esatta esecuzione di questa tavola, ch'essa ha disegnata da un ramicello di *Fico Dottato*, colto nel Giardino del Sig. Profess. Gazzeri nel 1825.

Non ripeterò quanto ho già detto su questo proposito nella parte scientifica. I lettori avranno osservato in quell'articolo, che

Cocciniglia del Fico

COCCINIGLIA DEL FICO

la *Cocciniglia del Fico* è un insetto proprio di questa pianta, e che non esiste che in essa. Avranno veduto che la madre, che vive attaccata al ramo del *Fico*, mette fuori in Maggio le sue ova che si schiudono in altrettanti insettini, i quali si spargono sopra tutta la pianta, vi si fissano, la succhiano, vi si riproducono e moiono.

Aggiugnerò ora che la morte di una madre è rimpiazzata da centinaia di figli; e così di generazione in generazione con tanta fecondità, che in pochi anni tutta la superficie dell'albero ne resta coperta. Quando si arriva a questo punto è difficile il praticare il rimedio, che suggerisce la natura, di fregare i rami con un panolano per ammazzarli. È un'operazione dispendiosa e quasi impraticabile, perchè non è possibile il poter giungere colla mano a passare i rami i più lontani, specialmente se si tratta di piante grandi e distese.

Il rimedio dello scapezzamento dell'albero, che è il solo che resti in questa estrema, priva il coltivatore del prodotto di molti anni, ed è pericoloso per la pianta, e spesso mortale. Quindi il ripiego il più prudente è quello di prevenire il progresso della malattia, diradando i rami del *Fico* quando principia ad esserne infetto, e liberandolo dai pochi insetti che cominciano a distinguersi prima che vi si moltiplichino troppo. Quando si trascura questa precauzione, il male fa dei progressi spaventosi; esso si rende estremo in due a tre anni, e si attacca ancora alle piante vicine.

Io ho cercato di scuoprire il modo con cui questi insetti passano da un albero all'altro, nè mai ho potuto conoscerlo. Suppongo che i maschi sieno provvisti di ali come in altre specie, e che vadano girando per l'albero a fecondare le femmine; ma queste sono fisse sulla corteccia. Quando l'uovo si schiude, i figli si muovono e corrono lungo i rami per prendervi un posto: una volta però che si sono attaccati in un punto, più non si staccano: ivi si nutrono, crescono, sono fecondati, e depositano le ova, che si schiudono sul luogo medesimo sotto la coperta della madre, che muore

COCCINIGLIA DEL FICO

riducendosi in una pellicola arida, e rinnovano poi le rivoluzioni delle generazioni precedenti.

In seguito a questo sistema di vita e di propagazione è difficile il concepire come possa aver luogo il passaggio da una pianta infetta alle altre intatte. Forse che, in mezzo a tante femmine fisse, la natura ne ha creato qualcheduna fornita di ali come i maschi. Forse che qualche ovo, che cade nel suolo, schiude delle *Cocciniglie*, che trovandosi fuori del luogo ove possono vivere, si strascinano a poco a poco al piede d'una pianta vicina ove si stabiliscono stipiti di nuove generazioni. Tutte queste sono congetture; ma il fatto del passaggio è sicuro, e là natura deve aver provveduto al modo di farlo succedere. Esso era necessario per la conservazione della specie. Senza il passaggio da un albero all'altro vi sarebbe stato pericolo di vederla estinta, sia per la guerra che prova per parte dell'uomo, sia per un effetto naturale del deperimento degli alberi nei quali ha cominciato. Con questo trapasso essa si conserva e si moltiplica. Ma nel facilitare questa moltiplicazione, la natura avrebbe ella preparata invece la distruzione dei Fichi?

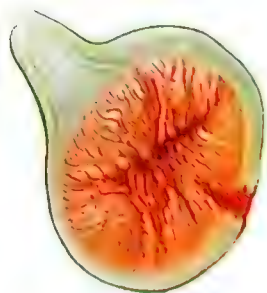
Chi ha avuto luogo di osservare la rapidità con cui si propaga quest'insetto una volta che è stabilito in un albero, e il modo con cui lo succhia, deve essere sorpreso che a quest'ora non abbia invaso quante piante esistono in natura. Ma Iddio nella sua infinita sapienza ha provveduto alla conservazione di tutto.

Dopo un certo periodo di stagioni propizie agli insetti, ne comparisce sempre qualcheduna che gli distrugge. Nella state del 1826, la massima parte dei fichi in molti luoghi della Toscana e del Genovesato erano coperti di *Cocciniglie*. L'inverno del 1827, le ha distrutte in maniera che più non se ne distinguono. I geli si sono uniti alle pioggie, e le madri, che avevano sfuggito nell'inverno il rigore del freddo, hanno veduti una parte dei teneri figli staccati dalla corteccia e portati via dalle acque dirotte e frequenti della primavera.

COCCINIGLIA DEL FICO

Con questa alternativa di contrarietà e di favore la natura mantiene nel mondo fisico quel giusto equilibrio, mediante il quale tutti gli esseri vivono gli uni alle spese degli altri senza distruggersi mai, e senza eccedere quella savia proporzione stata determinata nel principio dall'infinita sapienza del Creatore.

529



Fico Regina

Tommaso Del Rio disegno in Genova

Giuseppe Pica incisa in Venezia

FICO

R E G I N A

FICUS CARICA SATIVA, unifera, serotina, folio quinque-lobato, Fico magno, oblongo, ovoidali, faemineo sterili, cortice partim virescente partim violaceo, pulpa crassa, purpurea, melliflua, gustu suavissima. Vulgo, Fico Regina.

IL FICO REGINA è una varietà propria al territorio di Roma, e merita d'essere estesa a tutti i paesi ove prospera il Fico.

La pianta s'innalza molto, e più forse che non si distende, offrendo un tronco alto, coronato da una testa frondosa, ma sospesa.

È una razza unifera che non mette fioroni, o che li produce caduchi.

Il suo frutto sbuccia in Maggio, e matura in Settembre: è grosso, oblongo, ovato alla corona, rilevato nel centro, e poi leggermente degradante sino sotto il picciolo, vicino al quale qualche volta finisce, ed altre volte continua, impicciolendosi in un collo carnoso, ma corto e tornito con molta grazia.

La buccia è coperta di un verde schiarito, che degrada nel bianco, e che è rotto a riprese da una velatura di violaceo; che lo somiglia al *Fico Unico* della Riviera del Ponente Ligustico.

La polpa è grassa, composta di filetti grossi e carnosì, involti in un miele abbondante, colorito di un rosso di melagrano, e di gusto gentile: quando l'eccesso d'umidità la gonfia di troppo, la

Fico Regina

FICO REGINA

buccia si screpola, e talvolta ancora si apre alla corona: ordinariamente però essa non presenta che delle fenditure laterali sulla cima, le quali lasciano travedere il rosso corallino della polpa, e gli danno del risalto.

Il mercato di Roma è pieno di questi Fichi, e vi sono apprezzati al confronto dei *Dottati*, dei *Brogiotti neri*, e dei *Verdoni*, ec. Essi vengono dai giardini della città, e dalle vicine colline di Albano, di Frascati e di Tivoli: forse saranno coltivati nel resto dello Stato Romano sul Mediterraneo: non si conoscono però nel litorale Romano dell'Adriatico, da Ascoli sino a Pesaro, siccome sono sconosciuti in Napoli, nella Toscana, nel Genovesato, e nella Lombardia.

È da desiderarsi che si propaghino in tutti questi paesi, ove il clima si presta, come quello di Roma, alla loro coltura, e dove giungerebbero certamente a tutta la perfezione.

Io ne possedo una pianta, che mi ha fornito il campione pel disegno, che accompagna quest'articolo, e che procede da un ramo di un grand'albero, che esiste in Roma nel giardino del Papa a Monte-Cavallo.

Ne aveva fatto fare un altro a Roma sopra un ramo colto nella pianta medesima, ma non vi riconosceva il pennello maestro del Sig. Del Pino. Quindi ho ritardato di alcuni anni la pubblicazione di quest'articolo, per farlo rifare da questo superiore Artista.

Quanto alla coltura del Fico Regina, essa non differisce da quella dei *Brogiotti*, e dalle altre varietà gentili. Perciò mi riservo a parlarne nel secondo Fascicolo del Trattato sul Fico, che ho preparato, e che si pubblicherà fra poco.

531.



Fico Verdone

*Lamercia Del Pino, disegno
Giuseppe Moen inc. in Firenze 1839.*

FICO VERDONE

O

VERDONE ROMANO

FICUS CARICA sativa unifera serotina; folio ter-quinque-lobato; Ficu magno, oblongo, foemineo sterili; cortice obscure-virente; pulpa crassa, melle rubente convoluta, gustu dulci. Vulgo, Fico Verdone.

IL VERDONE ROMANO è una varietà propria dei paesi che restano sul Mediterraneo fra la Toscana e il Regno di Napoli, e specialmente del territorio di Roma.

È un albero grande e fecondo che non produce che dei fichi autunnali. La sua foglia è larga, qualche volta trilobata, ma più sovente divisa in cinque lobi. Il Fico è lungo e ben tornito, tondeggiante alla corona e attaccato ad un peduncoletto legnoso che si trova di rado nei fichi dei paesi marittimi. La buccia è verde, ma di un verde sudicio: la polpa è grassa, morbida, dolcissima, composta di filetti sottilissimi, involti in un miele denso e saporigo, che la colora di rosso.

Essa si mostra sovente alla corona, ove la buccia si apre quando è troppo imbevuta di umido dalle piogge, ma non apparisce mai nei lati, perchè la buccia è forte, e non si screpola come succede nella massima parte de' Fichi gentili.

Il *Fico Verdone* abbonda in tutto il territorio Romano situato sul Mediterraneo. Io l'ho trovato a Foligno, a Bolsena, a Viterbo, e in Amelia, luogo famoso per l'eccellenza dei suoi frut-

FICO VERDONE

ti, e più ancora sulle piazze di Roma. Da per tutto vi è stimato assai, e merita difatto la riputazione di cui gode.

Il campione su cui si è lavorato il disegno della presente Tavola è stato colto nel 1825 da una pianta che vive nel Giardino del Papa al Quirinale.

Non credo che si coltivi in altri paesi in Italia: non l'ho mai veduto in Napoli, in Toscana e nel Genovesato.

Da per tutto vi sono dei Fichi, il nome de' quali deriva dal verde, che colora la buccia. I Toscani vantano i loro *Verdini*, i Bolognesi il loro *Verdeccio*, i Genovesi il *Verdepasso*, i Padovani il *Verdolino*, e i Veronesi il *Verdone*: nessuno di questi ha che fare col *Verdone Romano*, e ardisco dire, che nessuno lo pareggia in delicatezza ed in sapore. Il *Verdone* dei Veronesi è quello che gli somiglia di più; ma non è lo stesso. Io non ardirò decidere quale sia il migliore dei due. Non ho mai avuto occasione di mangiarli insieme, e la reminiscenza del palato tradisce sovente quando i paragoni sono istituiti sopra oggetti divisi da un lungo intervallo di tempo. Dirò solo, che sono le due varietà che ho trovate migliori fra tutte quelle che ricevono il nome dal verde della loro buccia, e che meritano ambedue di essere introdotti nei paesi che non li conoscono.

533



Fico Melograno, o S. Germano

*Ultima Pinna Gallia des. in Pinet. 1828.
Giuseppe Ravi inc. in Firenze*

FICO

M E L A G R A N O

Ficus carica sativa unifera serotina, folio-ter-quinquelobato; Ficu medio, ovato, faemineo, sterili; cortice irregulariter lacero e viridi violaceo; pulpa rubente, melliflua, gustu dulci. Vulgo, Fico Melagrano, o Fico di San Francesco.

L FICO MELAGRANO è un fico di second'ordine, ma ha delle qualità particolari, che lo raccomandano al coltivatore.

L'albero prende molta estensione, e si allarga più che non s'innalza: la foglia è grande, per lo più trilobata e a lobi corti ed ottusi.

Non produce fioroni, ma è fecondo di fichi Autunnali, che si distinguono dal comune dei fichi per la bellezza, per la bontà, e per la proprietà di maturare tutti.

Sono ovati, della grossezza dei Dottati, ma un poco meno distesi, coperti di una buccia verde-violacea, che si screpola in tutti i sensi, e che nella maturità sembra screziata da una quantità di righe irregolari, che compariscono bianche, perchè lasciano trasparire il paranchima interiore che avvolge la polpa. Queste righe sono rilevate e rilevano reciprocamente il violaceo vivo, che cuopre l'epidermide, il quale si carica in proporzione che arriva al massimo della maturità.

La polpa è grassa, formata di filetti minutissimi, involta di un mele denso, il cui colore rosso sanguigno s'assomiglia al rosso del melagrano, e ha un gusto vivo e saporito.

Fico Melagrano

FICO MELAGRANO

Il *Fico Melagrano* comincia a maturare sulla fine di Agosto, ed è nella massima produzione in Settembre: ordinariamente sul cadere di questo mese non gli resta più alcun frutto, perchè quelli che mette maturano tutti in 15 a 20 giorni: se il tempo corre morbido e caldo, essi acquistano un grado di perfezione, che li mette al pari di qualunque altro fico, all'eccezione dei due *Brogiotti*, del *Pissalutto*, del *Dottato* e dell'*Albo*. Se poi le piogge si succedono con frequenza, allora esso si apre prima di acquistare la maturità, ed è perduto. Quando però è favorito dalla stagione, non solo riesce un buon fico da tavola, ma secca assai bene e conserva in tale stato una morbidezza e un pastoso che gli è particolare.

Il *Fico Melagrano* non è conosciuto nell'interno dell'Italia, se pure non è lo stesso che il *Fico Papale* dei Romani.

Si trova in abbondanza nella Riviera occidentale di Genova, e vi riceve dei nomi diversi. In Finale è noto sotto il nome di *Fico Unico*: in Alassio è detto *Fico di Spagna*: gli Albinganesi lo chiamano *Fico Robado*, nome che si estende fino alla valle dell'Arossia: ritorna a ricevere quello di *Unico* al Porto-Maurizio, e prende in seguito quello di *Fico Melagrano*: i Nizzardi lo distinguono col nome di *Fico di San Francesco*: ei conserva il medesimo nome in Antibo e in parte della Provenza: forse è la *Figue Cordeliere* della Linguadoca: nel Regno di Valenza ne ho veduta una varietà che lo somiglia molto, e che potrebbe essere lo stesso.

La coltura che esige è comune a tutti i fichi: ama un terreno grasso e morbido, e una temperatura umida e dolce. Senza queste condizioni i suoi frutti non maturano, o maturano male.



Fico Fetifero, o Fico dell'Osso

*Donnicio del Fico disegnato in S. Paolo 1760.
(Giuseppe Maria in cura di P. P. P.)*

FICO FETIFERO

o

FICO DALL' OSSO

FICUS CARICA *sativa, bifera, folio saepius quinque-lobato, Grosso oblongo pyriformi faemineo sterili, cortice partim ex-rubro nigricante, partim virescente, saepe in se ipso confuse reflexso, monstuoso, Ficu aliquando simplici aliquando grossis simili, magnitudine minori, pulpa dulci melliflua. Vulgo, Fico Fetifero, o Fico dall' Osso.*

Il FICO FETIFERO è un frutto che riunisce alle qualità di un buon fico, uno dei fenomeni i più curiosi del *mulismo*.

La pianta è bifera. Sul cominciar della primavera le gemme che si sono formate nel ramo dell'anno antecedente, si aprono parte in messe e parte in frutti.

Le messe si allungano in rami, e si guarniscono nei nodi di nuove gemme e di piccioli fichi che vanno a maturar nell'autunno. I frutti invece ingrossano subito, e maturano dei fichi estivi, ossia dei *fioroni*.

Il *Fiorone* del *Fico dall'osso* è un frutto più grosso del *fiorone* del *Fico nero*, e più picciolo di quello del *Datto*: è oblungo, campaniforme, terminato da una coda lunga e sottile, coperto di una buccia nericcia, rigata longitudinalmente da una quantità di coste rilevate, e contenente dentro di sè un corpo carnoso, della

Fico Fetifero

FICO FETIFERO

stessa natura del fico, spuntante fuori della corona, e che sembra un fico che sta per uscire dall'altro.

È questo il ricettacolo stesso del *fiorone*, che si ripiega al di dentro, ove cresce, e cerca di svilupparsi, ma che, non potendolo, vi forma come un fico spiegazzato e irregolare, il quale si mostra all'orifizio della corona, che in questo caso è straordinariamente grande, e come aperto.

La polpa di questo *fiorone* è composta, come negli altri fichi muli, d'un involuppo carnoso pieno di miele, e impiantato internamente all'intorno di una quantità di filetti polposi, portanti in punta un granellino vuoto: è dolce e saporita, e fornisce in Agosto dei frutti pregiati quanto i *Fichi neri* e i *Dotti*.

I secondi Fichi non si distinguono dai primi che per la grossezza, che è sempre minore di quella dei *fioroni*. Nel resto essi hanno le medesime forme e il medesimo gusto, e presentano gli stessi fenomeni.

Il più singolare fra questi è quello di dare dei frutti di due sorta: gli uni sono semplici, campaniformi, coperti di una buccia verde-giallognola, e striata di violaceo: gli altri sono divisi in due, uno dei quali sembra uscire dalla bocca dell'altro, e aventi perciò due colori diversi. Gli uni e gli altri sono privi di corona sull'occhio, cioè a dire, mancano di quel giro squamoso che distingue in quasi tutte le varietà l'occhio del fico, e così questo resta come aperto, e forma quasi un buco nel quale si distingue un ripiegamento interno della parte carnosa del ricettacolo, la quale in alcuni è internata nel buco, e vi forma come un concavo, e in altri si contropiega e si mostra all'orifizio dell'occhio quasi un secondo fico che stia per sbocciare dal primo.

I Fichi semplici sono più piccioli, e non annunziano alla vista il fenomeno che contengono, a meno che non si osservino dalla parte dell'occhio: ma i fichi doppi lo annunziano colla loro forma che offre l'aspetto di due fichi, uno sbocciato dal seno dell'al-

FICO FETIFERO

tro, e lo contengono poi come i semplici nell'incavatura dell'occhio, ossia della corona.

La prima porzione del ricettacolo, che comincia al picciuolo, e termina alla metà del frutto, è del colore del fico semplice, verdastro-giallognolo o screpolata, e finisce con un giro squamoso che abbraccia la seconda porzione, e che sembra un'espansione delle squamme della corona.

La seconda porzione, che comincia dalla metà del frutto, e termina coll'occhio, è più grossa, rigonfia verso la cima, ove s'appiattisce, e coperta di una buccia nero-violacea, che fa un contrasto grazioso con quella dell'altra porzione.

Tali sono all'esteriore i caratteri dei due Fichi che compongono il *Fico Fetifero*: essi si somigliano ancora di più nell'interno. Quando si aprono, si trova che esiste in ambedue sotto dell'occhio un corpo carnoso, che è una prolungazione del ricettacolo ripiegato al didentro, e rivolto in maniera che la sua parte esterna, ossia la buccia, resta interiore, e ne forma il concavo, e la parte interna che contiene la polpa resta rovesciata, e ne forma l'esteriore.

Non è, come si è creduto, un secondo fico che sbuccia dal primo, ma una prolungazione del primo ripiegata entro se stessa, e che, tendendo a crescere e a svilupparsi, e non potendolo, forma come un fico spiegazzato e irregolare, e sembra un aborto.

La polpa di questo corpo informe, che è rivolta al di fuori, si combacia con quella del resto del ricettacolo, ed è quasi priva di granelli, e poco polputa, ed è della stessa natura di quella del resto del frutto. I filetti che la compongono sono sottili, delicati, involti in un miele rossiccio che gli cuopre, e gli rende morbidi, dolci e saporiti.

Non tutti però questi fichi sono sempre mostruosi, nè la proporzione fra i mostruosi e i semplici è sempre la stessa: essa varia di ramo in ramo, e di anno in anno; e lo stesso ramo che in

FICO FETIFERO

un'annata si cuopre di *Fichi Fetiferi*, non produce nell'anno seguente che dei *Fichi semplici*.

Così si osserva una grande varietà anche nelle forme: tanto il fico esterno quanto l'interno, presentano in quasi ogni individuo delle combinazioni particolari che si somigliano tutte, ma che non sono mai identiche, variando continuamente o nella proporzione fra l'uno e l'altro, o nel modo con cui si abbracciano, o negli altri accidenti della loro complicazione.

Ecco i veri fenomeni che presenta il *Fico dall'osso*, e che si vedono ancora in alcune altre piante. Essi non erano mai stati osservati con esattezza, e perciò erano stati rappresentati diversamente da quello che sono, e avevano ricevuti dei nomi improprij.

In generale, il corpo carnoso formato nel fico dal ripiegamento del ricettacolo in se medesimo, era stato preso per un altro fico rinchiuso nel primo, e così era stato chiamato col nome di *Fico fetifero*, nome che si dava dagli agronomi a tutti i frutti, che presentano una mostruosità consimile tanto negli agrumi che in altre piante. Io ho verificato che non ve ne è alcuno che contenga realmente un frutto dentro dell'altro, e che in tutti, il fenomeno è semplicemente apparente e prodotto sempre da un'espansione straordinaria del pericarpo, che ripiegato entro se stesso per effetto di un'organizzazione difettosa, e non potendosi estendere, si guazzabuglia confusamente, e vi svolge un corpo informe e spiezzato che ha l'apparenza di un frutto abortito.

Tale si trova in alcuni Cedri Muli dei così detti *Cedri della China* (*CITRUS MEDICA CEDRA FRUCTU MONSTRUOSO. GALL. N. 5*) nei limoni descritti dal Volcamerio e dal Ferraris sotto il nome di *fetiferi* e in molti altri. (*HESPERIDES J. B. FERRARIJ, pag. 403. VOLCAMERIUS, HESP. NORIMBERG, etc.*)

In tutti si riconosce un'esuberanza di materia vegetativa organizzata irregolarmente e procedente dalla natura del germe che ha data origine alla pianta.

FIGO FETIFERO

In nessuno si scuopre la concezione di un germe dentro dell'altro, nè la fusione di due germi distinti in una sola massa composta, siccome si è creduto da alcuni fisiologi. (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE. p. 564. 570. 571. seg.) Sono questi fenomeni, di cui non si ha esempio nella storia dei frutti, e ai quali però non si possono assegnare le piante in questione. La vera causa di queste mostruosità sta nella sproporzione delle molecole elementari sessuali che si combinano nella concezione del germe. Niente di più naturale che un fiore, composto di un ovaio ricco di molecole elementari feminee e rigurgitante di vigore, assorba con avidità le molecole elementari del maschio che si presentano al suo contatto. Se queste gli pervengono con esuberanza, e di *forme e dimensioni* non interamente consimili, le proporzioni della natura ne devono restar alterate, e non si può più far luogo a combinazioni regolari. Si legano allora delle molecole senza una corrispondenza intiera e si legano confusamente: le forze dell'affinità le combinano in tutti i punti, nei quali combaciano; ma essendovene ancora di quelli che non combinano, l'incastro non può aver luogo in tutte le parti, e ne risulta un guazzabuglio che si apre alla vita a malgrado della mostruosità della sua composizione, ma che non può combinare le parti sessuali, e che perciò ha sempre per carattere la mancanza di fecondità, e per conseguenza un'esuberanza di sostanza vegetativa che tende a svolgersi in qualunque maniera, e che si svolge a capriccio.

Il frutto della Ficaia si presta più di qualunque altro a tali deviazioni dell'ordine normale della generazione. Il talamo di questa specie di frutto è un ricettacolo chiuso nel quale si contiene una quantità grande di fiori di ambi i sessi che non possono dissiparsi all'esterno. Egli nel medesimo tempo può ricevere il poline dei fiori di un altro ricettacolo, perchè la Natura vi ha praticato sulla cima un occhio pel quale si introducono con facilità gli insetti, e con essi il poline dei ricettacoli dai quali sortono.

FICO FETIFERO

Ed ecco riunite tutte le condizioni le più proprie per far luogo alla combinazione di un germe mostruoso, il quale poi, confidato alla terra, deve spiegarsi e si spiega in una pianta mula che sorprende colle sue anomalie e coi suoi capricci.

Le esperienze che io ho fatto sui fiori, e che ho pubblicate nella mia *Teoria della riproduzione vegetale* non lasciano dubbio sulla verità di questi fatti; e il sistema che ne risulta spiega in un modo luminoso il *mulismo* dei fiori e dei frutti e i fenomeni che lo accompagnano, e così quelli del *Fico fetifero*. Resta solo a spiegarsi l'irregolarità di questi fenomeni e la loro incostanza.

Si concepisce con facilità come i principj elementari dei sessi destinati per la loro *forma* rispettiva ad incastrarsi gli uni negli altri e a fare un solo tutto si perdino senza combinazione ogni qual volta sieno alterate le proporzioni necessarie pel perfetto loro combaciamento.

Si concepisce come, nel caso che queste proporzioni non sieno alterate che leggermente, e solo *in quantità o in dimensione*, il loro incastro avendo luogo in gran parte, si possano ancora combinare degli esseri organici capaci di vita sebbene mostruosi.

Si concepisce ancora come in questa combinazione sforzata ed imperfetta, gli organi della generazione; sia perchè si compongano di molecole proprie esigenti un'omogeneità totale, sia per altre cagioni, debbano essere i più ritrosi a legarsi e perciò i più frequenti a mancare.

Si concepisce finalmente, come, mancando gli organi della riproduzione, la sostanza destinata ad esservi elaborata e ad esserne emessa debba sfogarsi in qualche altro modo, e svolgendosi in altre parti contigue, formi la doppiezza dei fiori e la mostruosità dei frutti e altri scherzi simili.

Ma non si comprende come un germe concepito in questo modo e portante un'organizzazione mostruosa, possa produrre dei fiori e dei frutti di forme fra loro diverse, e variarli e alternarli

FICO FETIFERO

a capriccio, e sospenderne e riprenderne la produzione ad intervalli lunghi ed indeterminati. È questo un mistero che la sagacità e le meditazioni del filosofo non giungeranno forse a spiegare giammai. Pure tali fatti si presentano sovente ai nostri occhi, ed è ben certo che sono sempre compagni del *mulismo* e che perciò devono essere prodotti dalle medesime cause.

Così l'*Arancio di Bizzaria* (CITRUS AURANTIUM INDICUM LIMOCITRATUM. GALL. n. 29.) produce dei *cedri puri*, (CITRUS MEDICA CEDRA etc. v. GALL. n. 1.) delle *Arancie-forti* pure (CITRUS AURANTIUM INDICUM VULGARE FRUCTU ACIDO. GALL. n. 17.) e dei miscugli dei due variati in cento forme diverse, e gli produce senza regolarità, sbocciando nei medesimi rami un fiore di cedro dalla messa ove è uscito il fiore d'Arancio o di Bizzaria, e così viceversa cangiando ogni anno di produzione e di capriccio.

Ho osservato lo stesso disordine nei *Limoni cornicolati* (AURANTIUM CORNICULATUM. GALL. p. 169.) nell'*Arancio violetto* (CITRUS AURANTIUM INDICUM... FRUCTU VIOLACEO. GALL. p. 27.) e in due Bizzarie singolari che ho ottenute di seme, cioè nel *Limone tubercolato* e nella *Melarosa fetifera*. Così nei fiori di giardino si vedono spesso variare da un anno all'altro i colori, i quali ricompariscono in seguito o restano stazionari per molti anni, e che qualche volta si spiegano ancora in modo diverso in due fiori contemporanei usciti sul medesimo ramo.

Ciò succede spessissimo nelle Viole o Garofani e nelle Ortensie, che alcuni giardinieri hanno preteso di render cerulee con delle inaffiature artificiali, ma che lo vengono da se medesime cangiando il ceruleo in rosso e il rosso in ceruleo e nelle sue gradazioni senz'alcun artificio, e solo in virtù dell'organizzazione primitiva che ha ricevuta questo *mulo* nella sua concezione e in certe date località e circostanze.

Anche la *doppiezza*, ossia la trasformazione delle parti sessuali in petali, è soggetta a delle variazioni. Io che l'ho ottenuta

FIGO FETIFERO

tante volte in diverse specie di fiori, cumulando una quantità di polini diversi in un solo ovaio, ho osservato che neppure essa è costante, vedendosi qualche volta delle piante, che hanno dati per molti anni dei fiori doppj, insemplificare improvvisamente e darne dei semidoppj, o anche degli intieramente semplici: ma ho rimarcato che appunto dalle ovaia di questi semplici straordinarj, e più ancora dai semidoppj si ottengono colla cumulazione dei polini i semi più singolari di varietà stradoppie, e specialmente i *proliferi*. Ora, se quest'incostanza di organizzazione e di forme è sempre compagna delle mostruosità che produce la sproporzione degli elementi sessuali, essa ne deve essere egualmente un effetto.

Vi sono dei Fisiologi (SAGERET, POMOLOGIE PHYSIOLOGIQUE, pag. 565 etc.) che la deducono dal principio dell'*Atavismo*, e credono che certi caratteri che si manifestano improvvisamente nella fruttificazione di una pianta che non gli aveva mai offerti antecedentemente, siano dovuti allo sviluppo di una qualità propria ad un avo o a un bisavo *restata occulta sino a quel momento, ma conservata intatta a traverso di tante generazioni*.

È questa una teoria che a prima vista ha qualche cosa di specioso: ma se si mette alla prova di un'analisi severa, si riconosce facilmente che non può essere conciliata colla ragione.

È difficile il concepire cosa sia questa sostanza *avita*, e come possa esistere occulta, e perciò in istato di non combinazione in un germe che non passa tutto fatto di pianta in pianta, ma che si concepisce *ex novo* ogni volta per una combinazione di principj elementari determinati, e molto meno come si svolga poi e si assimi all'embrione, modificandolo nella sua essenza, e ritorni a sparire e ricomparire a capriccio. Sono idee che lo spirito non può cogliere, perchè implicano contraddizione.

Se però si spogli l'ipotesi di simili astrazioni, e si riduca a termini più semplici e più conformi alla vera teoria della genera-

FIGO FETIFERO

zione, allora l'*atavismo* può essere ammesso, e sino ad un certo segno anche spiegato.

Due sono le sorta di piante alle quali si è applicato tale sistema, le *varietà* cioè, e le *ibride*.

Noi intendiamo per *ibride* le piante che provengono dalla combinazione di due specie diverse nella concezione, come sono fra gli animali il prodotto del cavallo e dell'asino, e fra i vegetali il *Pesco Mandorlo*, l'*Arancio di Bizzaria*, e forse alcuni altri.

In queste, perchè si faccia luogo all'*atavismo*, bisogna che si dieno delle *ibride* di *ibride*, nè credo che ve ne sia ancora alcun esempio: se ne esistessero, la seconda generazione porterebbe il miscuglio di quattro diversi caratteri, perchè esistenti già tutti quattro nei due autori *ibridi*; e quest'*atavismo* costante e uniforme, si perpetuerebbe colle medesime leggi in tutte le generazioni senz'interruzione e senza capriccio.

È dunque nelle *varietà* che bisogna esaminar l'*atavismo*.

Io intendo per *varietà* gli individui di una medesima specie che si producono in ogni generazione, mediante l'unione de'sessi, e che non si conservano nè si moltiplicano che con i mezzi artificiali che la natura ha lasciati a disposizione dell'arte.

Le differenze, che distinguono le *varietà* o sono regolari, e si riducono a semplici *fisionomie*, o sono mostruose, e allora sono irregolarità di cui si può cercare la causa, ma che non possono essere dimostrate, perchè ciò che è fuori di regola, non può essere spiegato colle regole.

L'*atavismo* nelle *fisionomie* pare riconosciuto da tutti: esso però non è che la disposizione naturale di un corpo organizzato a ripetere nella generazione dei figli le combinazioni che hanno avuto luogo in quella del padre o dell'avo, senza però ch'esse possano essere mai nè necessarie nè identiche.

Così le proporzioni dei principj sessuali che si combinano nel fiore di un Fico bianco, dal quale in regola non nascono che del-

FICO FETIFERO

le ficaie a frutto bianco, possono dar esistenza a una ficaia a frutto nero o rosso, e differente dal padre in molti accidenti.

Questa nuova fisionomia combinata in questo nuovo individuo, si ripete ordinariamente nei figli, senza risentirsi di quella dell'avo, ma può pure variare per effetto di una nuova proporzione negli elementi della concezione, e può ritornare ai colori del padre e a quelli dell'avo, o distaccarsene ancora maggiormente, o mischiarsi col colore di un fratello o di un cugino, e formar dei composti più o meno nuovi secondo che il caso e le circostanze ne dispongono le proporzioni.

In questi casi è probabile che i principj elementari che combinano i germi, omogenei in tutti gli individui di ogni specie nella sostanza e nelle forme, si distinguano poi in ciascuno per le dimensioni, e concorrano con tale differenza a quella varietà infinita di combinazioni che caratterizzano gli esseri organici.

Quando si verifica il concorso di questa seconda causa di complicazioni, l'organizzazione del padre può avere una grande influenza sopra le differenze di dimensione nei principj elementari che combinano il figlio, e per esso in quei del nipote, e conservare così delle fisionomie di famiglia, e dar luogo poi coi loro incrociamenti a quella specie di falso *ibridismo* che è stato confuso col vero, prendendo le razze per specie, e di cui abbiamo degli esempj interessantissimi nelle belle e delicate esperienze del Sig. *Duchesne* sulle Fragole, del Sig. *Kochreuther* sulle Nicotiane, del Sig. *Sageret* sui Meloni, e dei Sigg. *Knight* e *Herbert* sopra altre piante.

Tutto questo però esclude l'esistenza nel germe o nella pianta che ne proviene, di una sostanza qualunque isolata o di qualunque qualità occulta, e riduce il fenomeno ai veri principj.

I mostri escono di loro natura da queste teorie, perchè essendo effetto del disordine, non possono essere ricercati nell'ordine; ma è dimostrato che dipendono tutti o dall'alterazione delle

FICO FETIFERO

proporzioni fra i sessi nella loro concezione, o da *differenza di forme* nei principj elementari quando si tratta di *specie diverse* , o da *differenza di dimensioni* quando si tratta di *varietà* .

Sono queste le tre vere cagioni di questi fenomeni. Non mi tratterò a confutare l'opinione di coloro che attribuiscono le mostruosità vegetali a cause estranee alla loro organizzazione originaria, quali sono *l'epoca della seminazione, e i differenti processi della coltura* (SAGERET, POMOL. PHYSIOL. p. 559).

Io ho già dimostrata la debolezza di tale sistema nel mio Trattato sulla riproduzione vegetale, e ho stabilita la mia nuova teoria in un modo decisivo coll'applicazione che ne ho fatta agli agrumi nel mio Trattato sul *citrus* , e al Fico nella parte scientifica della Pomona.

È vero che malgrado l'evidenza dei miei raziocinj, l'opinione contraria si riproduce ancora da uomini dotti e nel seno di Società scientifiche di prima sfera, e che vi si riproduce con un apparato più scientifico, sostituendo al sistema della fecondazione quello meno romantico di un *estensione di tessuto di una madre che precede* , e spiegando la mancanza di organi sessuali, e la sovrabbondanza di altre parti colla creazione di una *suscettibilità al cangiamento tendente a far divenir gli organi suddetti quello che sono in fondo, cioè delle foglie sforzate (reduites), e delle gemme terminali prodotte per estensione dai tessuti proprj della pianta madre* . (Si veda ANNALES D'HORTICULTURE DE PARIS, LIVRAISON 37, SETTEMBRE 1830; pag. 144, 152, 153, etc.). Ma è vero pure che nessuno sin ora si è accinto a confutare quanto ho pubblicato io su questo argomento. Sino a che non si distrugga la verità dei fatti che ho esposti, e che formano la base dei miei principj, il mio sistema resterà sempre il più semplice, e il solo capace a spiegare i misteri delle mostruosità vegetali.

Il Fico fetifero è conosciuto in Piemonte sotto la denominazione di *Fico dall'osso* : ei deve questo nome alla durezza della

FICO FETIFERO

porzione ripiegata al di dentro, la quale, essendo formata per la maggior parte di buccia, e non acquistando mai la maturità del resto del frutto, ha dato luogo a vedervi una certa analogia col nocciolo dei frutti, il quale nella lingua volgare, riceve il nome di osso.

Il fenomeno che presenta questa pianta, può avere influito ad estenderne la coltivazione presso i curiosi, ma vi hanno avuto parte ancora sicuramente le sue qualità, come frutto. Malgrado la sua mostruosità ei contiene una polpa gentile e saporita, e gareggia coi migliori fichi del Piemonte. Si trova quasi da per tutto sul pendio meridionale delle Alpi, e specialmente in Saluzzo, da dove io ho avuta la pianta che coltivo in Finale.

Il *Beccafico* (*MOTACILLA FICEDULA*. LIN.) si piace in tutti i fichi, e non credo che abbia alcuna preferenza per il *fetifero*. Ciò non ostante, avendo trovato uno di questi uccelli sopra i suoi rami, quando ne faceva eseguire il disegno, ho profittato della circostanza per farvelo dipingere. Dopo di aver fatto conoscere gli insetti che vivono su questa pianta, era ben giusto che dicessi una parola di un uccello che se ne pasce senza gran danno, e che ha preso il nome dal suo gusto per i fichi.

542



Ficus Benjamina

La America del Norte en la Florida - Cien Anos en la Florida 1847

FICO MONACO

O

FICO DELLA LUNIGIANA

Ficus carica sativa, bifera, folio magno vix-lobato, lobis amplis obtusis; grosso oblongo, ovoidali, faemineo sterili, cortice virescente, albisque maculis punctato; pulpa violacea, melliflua, gustu suavissimo; Ficu minori, campaniformi, in vertice compresso, cortice virescente, pulpa intense-rubente, crassa, dulcissima, maturatione serotina. Vulgo, Fico Monaco.

IL MONACO è il Fico privilegiato della Lunigiana, e merita per tutti i riguardi di tenere uno dei principali posti fra i Fichi Italiani. La pianta è bifera, ed è una delle più grandi dopo quelle dei due Brogiotti: le foglie sono larghe, appena lobate, e a lobi ottusi: le messe grosse, diritte, e a nodi spessi e rilevati: i frutti mediocri abbondanti e squisiti.

Quelli che si sviluppano nella messa dell'anno al suo formarsi sono sessili, campaniformi, compressi alla corona come i Brogiotti, e maturano nell'Autunno.

La loro buccia è verdastra, dura, e solita ad avvizzire nella maturità, come quella dei Robadi: la polpa è densa, colorita di un rosso acceso, dolcissima, ma di un dolce caustico, ossia col sapore del latte di fico. Maturano tardi, ed esigono un'esposizione

FICO MONACO

calda e un buon autunno, senza di che non acquistano tutta la loro perfezione: quando l'ottengono, figurano bene sulle mense come fichi freschi, ma riescono anche meglio disseccati al sole, conservando in questo stato della morbidezza e del pastoso.

Tali sono i fichi autunnali del Monaco: essi escono in abbondanza nella cacciata dell'anno, ma non maturano che nelle prime gemme: le ultime o non ne mettono, o li abbandonano prima che ingrossino: esse invece producono nell'anno successivo i fichi estivi, conosciuti col nome di *Fioroni*, e sono quelli che formano il pregio principale di questa varietà.

Il Fico estivo del *Monaco* è oblungo, ovale alla corona, allungato al collo, e quasi sessile: la sua buccia è verdastra, punteggiata di bianco, e di un tessuto molle e carnoso che si colora di violaceo nell'interno come nel fiorone del *Dottato*. La polpa, fina, mielosa, delicata, e di un sapore squisito, non la cede in bontà che al *Gentile*. Poche Ficaie sono così abbondanti di fioroni quanto il *Monaco*, ma quest'abbondanza è maggiore nei paesi interni che sulle coste marittime. In Pontremoli il *Monaco* fornisce una quantità di fioroni quasi eguale a quella dei *Gentili*, e matura pochi fichi: in Finale i Fichi sono più abbondanti che i fioroni. Io non ho veduto il *Monaco* che nella Lunigiana: pare che sia originario di quel paese. Ora però si va estendendo, ed io ne posseggo già molte piante. Quella che ha fornito il campione pel disegno, che accompagna questa descrizione, vive in Genova nella villetta Cambiaso, ai Cappuccini, ove è stata piantata dal Cardinale Spina, che la fece venir di Sarzana.



Fico d'India

Spide. Giardin. de' reaux in Torino 1823

Giuseppe R. x. inc. in Londra 1822

FICO DATTO

FICUS CARICA sativa bifera, folio quinquelobato, lobis angustis acutis, grosso maximo, cucurbiformi, faemineo, sterili, cortice ex-flavo-rubesciente, pulpa dulci melliflua, Ficu magnitudine minori, campaniformi, pulpa suavissima. Vulgo, Fico Datto.

Il FICO DATTO è una ficaia propria dell'Italia settentrionale. La sua pianta si distingue per la lunghezza delle messe, che sono sottili e a nodi distanti, e per le foglie divise in cinque lobi straordinariamente piccioli e lunghi.

Il Fiorone, o il Fico estivo è il più grosso dei fichi di quelle regioni: ha una forma tutta particolare: è quasi cilindrico, colla testa rotonda poco più grossa del corpo e col collo quasi nullo. La buccia è gialla, sfumata di un rosso marrone tutto suo proprio: la polpa consiste in una massa di fiorellini oblonghi, polposi, e di un bianco brillante, che traspare fra il rosso della sostanza mielosa in cui è avvolta. Quando matura bene è un fico dolce e delicato, ma è soggetto a restar annebbiato, e allora perde il suo miele. Il Fico autunnale è più picciolo ed ha delle forme diverse. È corto, irregolare, largo alla corona e quasi piatto: il colore della buccia è un verdastro velato di rosso: la polpa è bianchiccia, delicata e mielosa: non teme le nebbie come il fiorone, e matura meglio.

Fico Datto

FICO DATTO

Il Fico *Datto* si trova quasi da per tutto dai piedi dell'Alpe sino ai confini della Romagna e dello stato Veneto. I Milanesi lo conoscono sotto il nome di *Fico Madama rosso*. Nel Pavese è distinto col nome di *Fico Genovese*, nome che conserva sulle rive del Lago Maggiore, a Intra, e nei monti del Comasco. La sua coltura si estende da quella parte sino a Bergamo, ove prende il nome di *Fico della Madonna*, e lo conserva nel Piacentino, nel Modanese e nel Bolognese, alternato sovente con quello di *Fico Madama*. I Vogheresi lo chiamano *Fico Rossetto*. Nell'Alessandrino è detto *Fico Lardè*. I contadini della collina di Torino lo chiamano *Fico Aparento*, e *Fico Datto*, per abbreviazione di *Datilo*. Io l'ho trovato nel Canavese, a Pinerolo, a Saluzzo e nell'Astigiano. Da per tutto è un fico stimato sia pel fiorone che pel fico autunnale, ma non da per tutto ei riesce egualmente buono, nè la pianta vegeta colla medesima forza. Nelle località meridionali essa prende molto sviluppo, e i fichi autunnali prevalgono sopra i fioroni, ma nei paesi freddi, come il Piemonte, il fiorone è il solo che acquisti una maturità completa. È questa una delle ragioni per cui ho prescelto quest'ultimo per rappresentare la varietà.

Il disegno che offro al Pubblico è lavoro di una pittrice che non è più, e che piango come amica e come collaboratrice. La Sofia Giordani, nota a tutti i Torinesi per le sue virtù e per i suoi talenti pittorici è quella che lo ha ritratto sotto i miei occhi sopra un originale colto nella bella collina di Torino. Quanto ha perduto la Pomoma colla perdita di un'Artista di tanto merito! Il Pubblico ne giudicherà dalla tavola che accompagna il presente articolo.

546



Fico Briansolo.

Luigi Ricci dipinto in Milano 1851.

Giuseppe Chiozzi incisio in Firenze 1853.

FICO

B R I A N Z O L O

Ficus carica sativa, unifera, serotina, ficu minori cucurbiformi faemineo sterili, cortice virescente, polpa intense rubente, melliflua, sapidissima. Vulgo, Fico Brianzolo. Fico Passin.

IL BRIANZOLO è il fico privilegiato del Milanese, ed è uno dei migliori fra i fichi Lombardi. È picciolo, cucurbiforme, a buccia verde e a polpa del colore del vino: matura nel mese di Settembre e appassisce sulla pianta, circostanza che gli ha fatto dare in molti luoghi il nome di *Passin*, o di *Passet*. Quando è ben maturo è morbido e saporito, e si trova delizioso anche dalle persone nate nei paesi del mezzogiorno.

La Brianza è piena di questi fichi, e ne provvede la città di Milano ove si trova in grande abbondanza. Ha il vantaggio di resistere al trasporto perchè ha la buccia dura e la polpa assai concentrata: quindi egli è pregiato non solo come un frutto gustoso, ma ancora come un oggetto di commercio.

Alcuni ne fanno seccare al Sole, e li conservano per l'Inverno come si fa nel mezzogiorno, e riescono buonissimi, ma il clima del Milanese è troppo morbido per poter dare una qualche importanza a questa speculazione.

La Lombardia possiede alcune altre varietà di fichi che somigliano a questo, ma che non lo pareggiano; il migliore è il *Ver-*

FIGO BRIANZOLO

dino del Pavese, che da alcuni è detto ancora *Passin*, perchè anch'esso appassisce alla pianta, e in questo stato regge al trasporto, e dura assai. È coltivato insieme a molte altre varietà nelle colline dell'Oltrepò Pavese e nei colli di San Colombano, e provvede le città di Lodi e di Pavia, e i loro contorni.

Il Novarese ha anch'esso dei *Verdini*, che non sono senza pregio, e che hanno dell'analogia con quelli della Brianza. Io ne ho trovati degli eccellenti in tutta la catena de' monti di Val-di-Sesia, e nelle falde delle Alpi del Vercellese o del Biellese.

Il *Brianzolo* però mi è sembrato il più polposo e il più delicato di tutti, e credo che si guadagnerebbe col sostituirlo alle tante razze mediocri che si coltivano in tutta questa regione, ove il riparo delle Alpi, e l'esposizione al mezzogiorno modifica così felicemente l'influenza della latitudine.

Il disegno è stato eseguito da un artista distinto in Milano, sopra un esemplare preso da me nella Brianza, e spero che il Pubblico non lo troverà indegno degli altri.

548



Ficus Paradisi

Domenico del Buonafina in Finale 1804.

Giuseppe Caracciolo in Firenze 1804.

FICO

P A R A D I S O

FIGUS CARICA BIFERA, grosso, oblongo, cortice virescente, pulpa circum violacea interne ex-albo-rubente melliflua suavissima, Ficu parvo aenophoriformi, cortice lutescente, pulpa molli insipida. Vulgo, Fico Paradiso.

LIL FICO PARADISO è una ficaia pregiata per i Fioroni. L'albero è mediocre. I suoi rami sono sottili, e hanno i nodi così distanti fra loro che compariscono lunghi e nudi, ciò che dà alla testa della pianta un aspetto irregolare e sparso che la somiglia a quella del *Caronchino* e la distingue da quasi tutte le altre Ficaie.

I fioroni sono lunghi e di una grossezza mediocre: la loro buccia è verde, picchiettata di bianco. Il paranchima che circonda la polpa e il giro esterno della polpa medesima sono violacei come quelli del fiorone del *Dottato*: l'interno della polpa è bianco, velato di un leggerissimo rosso e involto da un miele delicato e soave che gli rende squisiti. Essi somigliano tanto a quelli del *Monaco*, che staccati dalla pianta quasi non si distinguono.

I Fichi autunnali hanno una forma diversa: sono piccioli fiaschiformi, di buccia sottilissima, colorita di un bel giallo cereo, di polpa bianca appena sfumata di rosso, molle, delicata senza caustico ma di poco sapore. Essi somigliano un poco al *Fico Troiano*, ma sono più gialli e più lunghi: alla vista si prenderebbero per *Pissalutti*. Maturano in Settembre e durano poco.

Fico Paradiso

FICO PARADISO

Il *Fico Paradiso* è un Fiorone Napoletano: è passato nel Genovesato da poco tempo. Se ne vedono nella Valle di Bisagno presso Genova, e specialmente nella *Villa Imperiali* all'*Albero d'oro*, e vi sono conosciuti sotto il nome di *Paradisi*.

Sono rari nelle due Riviere, e non l'ho veduti che al Porto-Maurizio, ove ricevono il nome di *Fichi di Berio*. Gli credo sconosciuti in Francia, nel territorio di Nizza e in Toscana.

La forma dell'albero lo rende di poco prodotto, perchè i suoi rami sono così radi e così sparsi che occupano molto spazio e portano poche messe. A malgrado di tale difetto è una varietà da coltivarsi perchè i suoi fioroni non mancano mai e sono squisiti.

I *Gentili* sono forse i soli che gli superino in bontà, e i *Monaci* e i *San-Pieri minori* (*Fichi Mori*, o *Moreni* dei Genovesi) i soli che gli pareggino. Non valuto in questo confronto quelli del *Dottato* e quelli del *Caronchino bianco* perchè ne portano di rado e non si possono considerare come piante a frutto estivo. Tutte le altre Ficaie di questa classe non vagliono il *Fico Paradiso*.

550





Spadice normale della Palma

Carolina Bonaparte diu dal vero

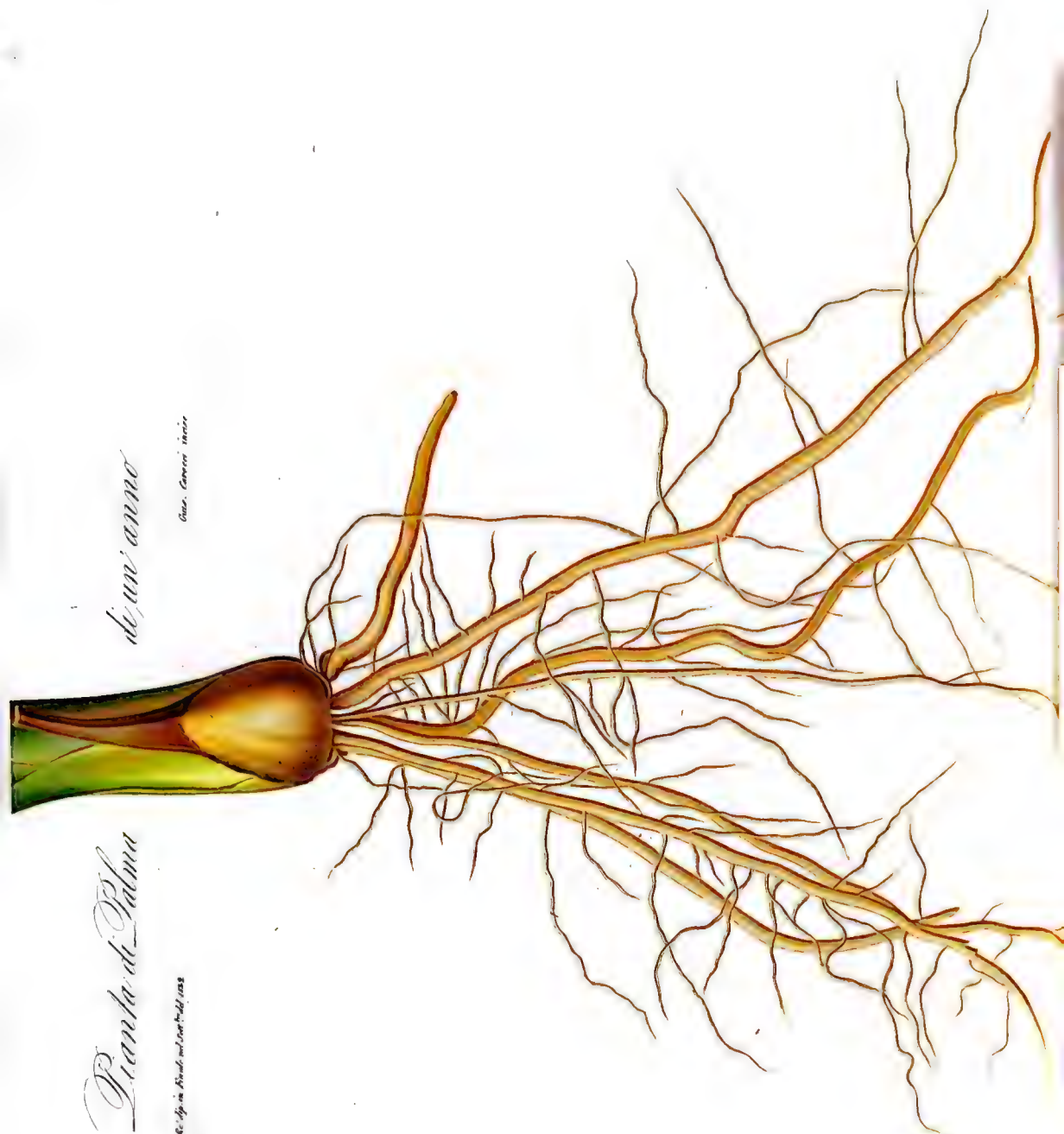
— *Luigi Garretto inc.*

Planta di Palma

Danielle del Re' dip. in Firenze nel 1507. del 1532

de un anno

Cirs. Carperi incis









*Interno del Dattiero nel suo
Stato naturale*



*Interno del Nocciolo
nel suo stato naturale*



*Il medesimo ingrandito
col microscopio*



Allevato dal Fa
 de terra a m
 grimal



Spaccato del Novento germogliato in
alluvione che qui è uscito l'acqua

Germinazione del Pallero

PALMA

DATTILIFERA

PHOENIX DACTYLIFERA, *frondibus pinnatis, foliolis complicatis ensiformibus, fructibus racemosis, baccis obovatis, sarcocarpo crasso, dulci, gratissimo. Vulgo, Palma. Palma Dattilifera.*

Palma. THEOPHR. Stap. 99. DODON. Pempt. p. 819. Icon. LOBEL. Icon. 234. TABERN. Icon. 959. CAMER. Epitom. p. 124. Icon. J. BAUH. Hist. 1. p. 351. Icon.

Palma hortensis mas. et foemina. KOEMPF. Amoen. Exot. pag. 668. ad 716. tab. 1, 2.

Phoenix dactylifera. LINN. Spec. Plant. vol. 2. p. 1638. CAERTN. de Fruct. et Sem. Vol. 1. p. 23. tab. 9. fig. 2. LAM. Dict. Vol. 2. p. 261. et III Gen. tab. 893. POIR. Voyag. en Barb. Vol. 2. p. 274. DESFONT. Flor. Atlan. Vol. 2. p. 438.

Phoenix frondibus pinnatis, foliolis alternis ensiformibus, basi complicatis; stipitibus compressis, dorso rotundatis. HORT. CLIFFORT. 482. HORT. UPSAL. 306. ROYEN. Lugdb. 5.

Palma frondibus pinnatis; foliolis angustioribus, aculeis terminalibus. MILLER. Dict. n. 1.

Phoenix excelsa. CAVANIL. Icon. Var. n. 125.

Phoenix dactylifera. Frondi pennate, foglioline ripiegate fatte a spada. F. st. Calice e corolla tripartiti. F. fem. Calice e corolla tripartiti. Un solo Pistillo. Drupa ovata morbida. Seme osseo con un solco. Palma. TARG. Institut. Botan. n. 1112.

La PALMA DATTILIFERA (1) è il gigante degli alberi endogeni, e uno dei resti di quel mondo organico misterioso, che ha preceduto

(1) Tutti sanno che il nome di *Palma* è un nome generico che comprende
Palma Dattilifera

PALMA DATTILIFERA

il mondo attuale, e di cui si incontrano le tracce nelle petrificazioni, che cuoprono gli strati inferiori della crosta del globo.

La sua struttura, le sue forme, l'economia della sua vegetazione, si distinguono in un modo così sensibile da quelle del generale delle nostre piante, che hanno dato luogo ad una delle divisioni elementari del regno vegetale, conosciuta una volta sotto il nome di *Monocotiledoni*, e ora di *Endogeni*.

Il suo paese originario è nelle regioni Tropicali; ma è stata adottata da lunghissimo tempo dalla nostra Italia, e vive ora come indigena in molte delle sue provincie. Quindi essa deve far parte della Pomona Italiana collo stesso diritto della Vite, dell'Ulivo, del Fico, del Pesco, e di tanti altri alberi esotici che sono stati introdotti fra noi dall'industria e che vi prosperano come nativi. Così, noi vi consacreremo un articolo, e lo accompagneremo con due tavole, una delle quali presenterà ai lettori la figura di uno Spadice normale, come sono quelli che ci forniscono i Datteri del commercio, e l'altra uno Spadice straordinario, che darà un'idea delle mostruosità che si sviluppano in questa pianta, la quale ha, come le altre, le sue varietà e i suoi muli.

L'articolo sarà diviso in cinque capitoli. Il primo sarà consacrato alla descrizione dell'albero: il secondo alla sua storia naturale: il terzo alle varietà ed ai mostri: il quarto alla propagazione e alla cultura: il quinto alla storia.

prende un grandissimo numero di specie, e che la *Dattilifera* è una di queste. In Francese, essa ha un nome proprio, ed è quello di *Dattier*. Noi Italiani siamo obbligati a servirci del nome generico, accompagnandolo coll'epiteto di *Dattilifera*. Per rendermi meno prolisso, ho creduto di poter sostantivare l'epiteto senza violare le leggi della lingua, e mi sono servito promiscuamente secondo le circostanze del nome di *Palma Dattilifera*, e di quello solo di *Dattilifera*. Nella Crusca vi è il nome di *Palmizio* nel significato di *Albero della Palma*, ma è applicato pure al ramo della *Palma* lavorato per la Chiesa. Così forma un omonimo, e gli omonimi portano sempre confusione. Io ho creduto meglio lasciarlo alla seconda sua accezione.

PALMA DATTILIFERA

Il primo accompagnerà la tavola dello Spadice normale, e farà parte del Fascicolo Trentanovesimo. Gli altri quattro accompagneranno la tavola dello Spadice mostruoso, e faranno parte del Fascicolo Quarantesimo col quale l'opera resterà compita.

CAPITOLO PRIMO

DESCRIZIONE

La PALMA DATTILIFERA è un albero che si distingue per tutti i riguardi dal generale degli alberi della nostra Europa.

Il suo fusto dritto, semplice, ennode, cilindrico, s'innalza sovente all'altezza di 20 a 30 piedi, e secondo alcuni di 60 e 80. Ei rappresenta una colonna sormontata da un capitello, e pare aver dato all'architettura l'idea dell'ordine composito.

Nudo in tutta la sua altezza sino alla corona, cioè privo di rami, egli si slancia verso del cielo solitario ed eguale, ma ruvido e scabro nella sua superficie perchè formato da un giro di squame legnose, che sono il residuo delle foglie cadute, e che sporgono nel legno intersecate dalle cicatrici di quelle perite intieramente. Con una conformazione così singolare, l'aspetto di questo grand'albero è imponente e maestoso, ma triste ed inameno. La sua cima è quella che ne fa la bellezza: essa è composta di un ciuffo di foglie vivaci, disposte come a corona in giri concentrici, le più esterne delle quali si aprono in arco e pendono tutt'all'intorno, circondando le più interne, le quali, serrate come in un fascetto, formano il germoglio terminale, nella cui foglia centrale risiede la vita, e che costituisce la gemma continuatrice della pianta.

Il numero delle foglie viventi è per lo più di 28 a 40, e la corona che formano presenta una testa verdeggiante che ha del grandioso, e che, nelle foreste, ove gli alberi sono in gran numero, forma come una volta impenetrabile al Sole sotto la quale vivono e fruttano molte piante minori.

PALMA DATTILIFERA

La loro forma è singolarissima. Quando sbucciano s'innalzano rette, serrate quasi a fascetti, e consistono in un asse legnoso contornato da due ranghi di foliole alterne, strette, ensiformi, appuntate, le quali nel primo svolgersi del germoglio sono bianche, tenere, lucenti, ed applicate le une sulle altre, ma che si allargano poi in proporzione che cresce il picciuolo che le porta, il quale, rigettato all'infuori dal nuovo germoglio che vi si sviluppa nel mezzo, si svolge, si ripiega in arco, apre le sue fogliole e le distende, si indura con esse, e si colora in verde.

È la massa di questi picciuoli, diventati larghi spessi e legnosi, che forma l'anello terminale del fusto. Disposti in tanti giri che, quasi a modo di spira, s'innalzano l'uno sull'altro, essi si abbracciano, formano come un astuccio, che finisce per lignificarsi e che continua il cilindro che costituisce il fusto dell'albero. Tutto quest'apparato è legato insieme, ed intersecato nel medesimo tempo da un tessuto di una natura singolare, il quale, quasi una tela composta di fibre floscie ed esili, intrecciate irregolarmente con un'orditura grossolanissima, sorge fra i giri fogliacei, gli abbraccia, li riunisce e li divide, cresce, si distende e dissecca con essi.

Così si presenta la Dattilifera nelle regioni bagnate e sabbiose del Biledulgerid, ove forma delle vaste foreste; e così la vediamo ancora fra noi, ove, sebbene sparsa ed isolata, cresce e giganteggia quasi come nel suo paese nativo.

Ma il ricco prodotto dei suoi frutti è riservato per i paesi bruciati da un sole ardentissimo, ed irrigati nello stesso tempo da ricche sorgenti, dove è stata posta originariamente dalla Natura. È là che la Palma si cuopre di quelle maestose pannocchie, che forniscono a migliaia i datteri preziosi, dei quali si nutrono popolazioni numerosissime, e di cui si fa col mondo intero un così ricco commercio. Esse si generano nell'ascella delle foglie al nascere di queste, ma non ne sortono che dopo di aver acquistato il

PALMA DATTILIFERA

loro compimento organico. Sbucciano allora fuori dei giri fogliacei entro dei quali sono andate crescendo, si distendono rapidamente, ed in pochi mesi acquistano le dimensioni che loro sono proprie, aprono i fiori, gli allegano e maturano i frutti.

I grappi fioriferi che mette la Dattilifera, consistono in un peduncolo somigliante al picciuolo delle foglie, rilevato nella parte inferiore, appiattito nella superiore, duro, legnoso, compatto, liscio e lucente, il quale si svolge in una membrana pubescente all'esterno, contenente una pannocchia composta di un gran numero di filamenti legnosi, serrati gli uni contro gli altri, flessuosi, ossia piegati a zig-zag, e contornati in tutta la loro lunghezza di una quantità di bottoncini sessili, che si aprono in fiori, maschj in una pianta, e femminei in un'altra, secondo il sesso dell'individuo.

Queste pannocchie ricevono il nome di *Spadici* (*Spadix*) e la membrana che li ravvolge è chiamata *Spata* (*Spatha*). Gli *Spadici* maschj non si distinguono nelle loro forme dagli *Spadici* femminei. Negli uni e negli altri i fiori sbucciano sui filetti flessuosi che compongono lo *Spadice*, e sono formati di un calice e di una corolla, ma i maschj contengono sei stami e non portano ovaio, e le femmine hanno un ovaio, e non portano stami.

Il calice è appena distinguibile; e la corolla, ristretta anch'essa a tre petali verdastri e picciolissimi, non ha il lusso di colori che suol accompagnare l'apparato fiorifero, e così una pannocchia ricca di un numero prodigioso di fiori, si presenta alla vista senza rilievo e senza brillante.

Gli *Spadici* sono tutti persistenti, e pendono per lungo tempo in mezzo alle foglie, nè si perdono che col cadere di quelle. I maschj, emesso il polline, si disseccano subito, e non ne rimane che il peduncolo sparso di filamenti senza vita, che a poco a poco spariscono. Le femmine invece si conservano per molti mesi: escono in Primavera, allegano i frutti nella state, gli matu-

PALMA DATTILIFERA

rano nell'Autunno, e, se non sono staccati, gli conservano al di là dell'inverno, nè gli abbandonano che a poco a poco e lentamente. Essi presentano una grande pannocchia coperta di datteri che maturano gradatamente, e che colpiscono l'occhio col bel giallo che li colora.

Il Dattero è una drupa, ovata nelle sue estremità, coperta di una pellicola liscia e sottile, e contenente una polpa grassa, carnosa e dolce, dentro della quale si trova un seme ovato da una parte, appuntato dall'altra, duro, corneo, convesso al di sopra, solcato al di sotto, e come ripiegato in se stesso, il quale, posto in terra, germina, e conserva la specie. Tale è la pianta che conosciamo sotto il nome di *Palma Dattilifera*, e che tiene il primo posto fra tutte le *Palme*.

La descrizione che ne abbiamo data basta per farsi un'idea dell'aspetto dell'albero, e della natura dei suoi frutti; ma la sua vita vegetale è così diversa da quella dei nostri alberi fruttiferi e della maggior parte delle piante Europee, che merita di essere esaminata particolarmente.

Così, prima di entrare nella descrizione delle sue varietà e di esporre la coltura che esige, e i fenomeni che presenta, noi daremo ai nostri lettori un Saggio della sua storia naturale quale è esposta dai più recenti Naturalisti, e l'accompagneremo di una serie di osservazioni speciali fatte da noi stessi sopra le *Palme* che si coltivano nella Costa Ligustica, e dell'esposizione delle teorie che ne derivano.

CAPO SECONDO

STORIA NATURALE DELLA PALMA

ARTICOLO PRIMO

TEORIE RICEVUTE NELLO STATO ATTUALE DELLA SCIENZA.

Da lungo tempo i Botanici avevano osservato che la Natura ha divise le piante *vascolari* in due grandi classi, alle quali avevano assegnati i nomi di *Monocotiledoni* e di *Dicotiledoni*.

La base di questa divisione stava nei caratteri del corpo che circonda l'embrione e che gli serve di mammella per nutrirsi nel primo periodo della sua vita.

Nelle une (le *Dicotiledoni*) quest' involuppo, sempre multiplice e per lo più doppio, consiste in due lobi opposti o verticillati, i quali messi a contatto dell'umidità nella terra, l'assorbono, elaborano i principj che contiene, e provvedono di un nutrimento adattato l'embrione che vi si sviluppa nel mezzo, e che si distende in due sensi opposti cioè in un germe (*piumetta*) analogo consistente in due fogliette opposte e verticillate, e in una radice (*radichetta*) unica e fatta a fittone.

Nelle altre (le *Monocotiledoni*) questo corpo è semplice ed unico, e l'embrione che contiene ne sorte fuori per un punto determinato, aprendosi in una foglia seguitata da una seconda che vi si sviluppa per dentro, e che forma così un germetto a foglie primordialmente alterne, il quale continua a crescere collo stesso sistema.

Questo carattere che divideva evidentemente le piante vascolari in due classi, è diventato fondamentale quando si è verificato che va unito ad un altro carattere eminentemente distinti-

vo e che è legato alla natura e al sistema essenziale della vegetazione.

Chiunque osserva l'organizzazione delle *Dicotiledoni* riconosce che in questa classe la pianta consiste in un cono formato di vasi concentrici riuniti per zone d'intorno ad un'astuccio cellulare, e disposti in maniera che i più antichi sono nel centro e i più recenti alla circonferenza, dal che ne risulta che la pianta cresce annualmente in diametro mediante la sopraposizione di due nuovi strati che vi si formano all'esterno, dove risiede la vita.

Nelle *Monocotiledoni* invece, la pianta consiste in un cilindro di un diametro sempre uguale, composto di un tessuto di vasi disposti longitudinalmente, e che si rinnovano continuamente nel centro, ove sta la vita, rigettando al di fuori i cilindri più esterni che finiscono per indurirsi e farsi legnosi, e conservando nei più interni il movimento dei sughi, i quali ristretti nel cilindro centrale ne determinano lo sviluppo in altezza, senza poterne più aumentare la grossezza (2).

Quindi è che si sono adottati nella Botanica i nomi di *exogeni* e di *endogeni* i quali corrispondono a quelli di *Dicotiledoni* e di *Monocotiledoni* e che esprimono più specialmente l'economia di vegetazione che distingue queste due classi di piante (3).

La Palma è una di quelle che appartengono alla seconda, (*Monocotiledoni*). La sua organizzazione, il sistema che segue nella

(2) Questo carattere presenta delle anomalie. La maggior parte delle *Monocotiledoni* non crescono più in diametro passato un termine dato, e fra queste vi è la *Palma*; ma ve ne sono alcune che pare si allarghino quasi indefinitamente, e ne abbiamo un esempio nella *Dracena* descritta dal Du-Petit-Thouars.

(3) Les tiges des endogènes ont pour caractère commun d'avoir les fibres, ou les couches les plus anciennes à la circonférence, et les plus nouvelles au centre. C'est d'après ce caractère que je leur ai donné le nom par le quel je les désigne, et qui indique qu'elles croissent par l'intérieur. Dec. Org. pag. 213.

sua vegetazione, e i fenomeni singolari che spiega hanno attirato ed attirano a ragione l'attenzione dei Naturalisti, i quali la considerano come il tipo delle *endogeni* e fondano sopra i suoi, i caratteri essenziali di questa classe (4).

È dunque coll'esposizione dell'economia singolare ed arcana che distingue il suo sistema di vita, che bisogna principiare onde tessere con successo la sua Storia Naturale.

Io intraprenderò questo lavoro colla scorta delle Opere dei Sigg. Dubenton, Desfontaines, Juissieu, Mirbel, Richard e Decandolle, e vi aggiungerò un estratto delle nuove dottrine della scuola Tedesca consegnate nell'Opera classica del Sig. Martius che ho avuta la fortuna di poter consultare mediante la munificenza del Principe illuminato che regge la Toscana, il quale ha riunito a vantaggio degli studiosi nella sua grandiosa Biblioteca tuttociò che il lusso della scienza ha prodotto e produce in Europa.

Il seme che chiude il Dattero è un nocciolo osseo durissimo, di forma ovale cilindrica e di un solo pezzo. È questo il cotiledone unico dal quale esce la pianta. Nel suo germinare essa consiste in un embrione diviso in due parti, una superiore che principia con una foglietta spadiforme, nella quale in seguito se ne vanno sviluppando delle altre disposte in ordine alterno, che, riunite in un fascetto costituiscono il germoglio, ed una inferiore che si svolge in radice.

« L'Albero della Dattilifera non è dunque al suo nascere che un giro di foglie legate al colletto da uno strato di fibre che formano un primo cilindro. In proporzione che cresce, dentro questo primo giro di foglie se ne spiega un secondo; e per consequen-

(4) Les tiges des Palmiers sont de toutes les endogenes celles qui ont le plus excité l'attention par leur stature étancée et la singularité de leurs vegetation. On les a étudié avec plus de soin que les autres; et, en donnant une description détaillée, nous serons dispensés de beaucoup de répétitions dans les articles suivants. Decand. Org. pag. 214.

za si spiega egualmente un secondo strato di fibre dentro del colletto che ne forma la base, il quale tende necessariamente a dilatare, e dilata in effetto lo strato nel quale è rinchiuso ».

« Così succede a tutti gli strati che si generano successivamente gli uni dentro gli altri sino al momento in cui lo strato più esterno abbia acquistato per l'effetto dell'età la durezza del legno perfetto, nè più si presti al distendimento delle fibre dell'interno ».

« Allora la zona formata la prima si solidifica, nè può più aumentare di diametro nell'anno seguente; e per le cause medesime si solidifica anche la seconda e forma un anello sotto la prima. Succede lo stesso a tutte le susseguenti in modo che il fusto resta rigorosamente cilindrico, che la sua parte esterna è composta di legno perfetto rigettato al di fuori, e la sua parte interna, di fibre non ancora solidificate ». Dec. T. 1, pag. 215.

Per farsi un'idea ancorchè grossolana di quest'evoluzione basta rappresentarsi gli *astucci* (Etu. Dec. p. 329, Org.) di un canocchiale che si svolgono l'uno dentro dell'altro (5).

Essi a dir vero, non sono sempre assai distinti per rendersi riconoscibili, *ma esistono però in fatto*, e la differenza di consistenza che gli distingue è tale che in alcune Palme la parte esterna è tanto dura che la scure non può intaccarla, nel mentre che il centro è un tessuto floscio e spungoso che è alterato prontamente dall'umidità. Dec. p. 215.

(5) Questo paragone, egualmente che quello che somiglia il fusto delle palme ad una *corteccia di exogeni*, *crescente indipendentemente dal corpo legnoso*, appartiene al Sig. Lestiboudois. Mem. sur la struct. des Monocotyl. 1823. Bot. Elem. pag. 150.

Il Sig. Decandolle chiama il primo un paragone *grossolano*, *ma esatto*. pag. 216. Quanto poi al secondo lo riguarda come una metafora, quantunque espressiva del vero, dicendo che « il tronco delle palme non può essere assimilato alla corteccia delle Exogeni poichè i sughi ascendenti vi montano costantemente, mentre non montano mai per la corteccia ». D. p. 216.

Così la grossezza del fusto è determinata in ogni individuo (cioè a dire in ogni pianta vivente) *dal tempo necessario per solidificare il primo cilindro*, e questo tempo dipende nel suo *maximum* dalla natura della specie, e, nelle proporzioni intermedie, dalla complessione individuale di ogni pianta, e dalle circostanze di località o di coltura in cui si trova (6).

(6) Il Sig. Dubenton, e dopo lui il Sig. Desfontaines hanno dipinta quest' economia nel medesimo modo. « Lorsque le Palmier a environ six mois ou un an on aperçoit au centre de la jeune plante un tubercule ou bourgeon (Kempt. Amaen. exot. Fasc. iv,) formé par les rudiments des feuilles serrées les unes contre les autres et contournées en rond. Ces feuilles se developpent ensuite successivement l'une après l'autre pendant toute la durée de la vie de l'arbre. Tous les ans le Palmier produit environs sept feuilles nouvelles, et il en desseche sept des plus anciennes, dont les restes forment sur le tronc, au lieu d'une vraie écorce une enveloppe d'abord écailleuse, ensuite raboteuse et enfin unie lorsque l'arbre est parvenu a l'état de decrepitude. Les feuilles ne sont qu'une extension ou un prolongement des filets ligneux et de la substance cellulaire qu'on remarque dans le tronc; et c'est par leur developpement successif qu'elles operent l'acrobissement du vegetal. Mais comme les filets ligneux, ainsi que la substance cellulaire, s'étendent toujours du centre à la circonference, ils déplacent et portent au dehors les feuilles precedentes par un phénomène à peu près analogue à ce qui arrive à l'écorce des arbres dicotyledones, que les nouvelles couches formées entr'elles et l'aubier rejettent constamment au dehors ». Tale è la dottrina del Sig. Dubenton. Egli osserva però che questa sorte di rigetto al di fuori delle zone esteriori mediante lo sforzo delle interiori non produce lo stesso effetto in tutte le specie. In alcune esso non ha limite, e ciò succede perchè gli strati che si vanno estendendo, sono formati di un tessuto sommamente flessibile, e perciò suscettibile di una grandissima estensione, e che, quando giunti ad un certo punto perdono la facoltà di più allungarsi, allora si fendono e si distruggono.

Nella Dattilifera invece gli strati si induriscono in proporzione che si avvicinano alla periferia, e perciò dal momento che hanno acquistata tutta la loro densità, la zona esteriore dell'albero, indurita tutt' in una volta in tutti i punti della sua altezza, non potendo più cedere all'azione delle parti interiori, deve cessare di crescere in diametro, e le dimensioni dell'albero devono essere le stesse alla cima e alla base.

« La circonferenza delle Palme, continua l'illustre Fisiologo, rappresenta quanto alla consistenza e alla età il legno dei nostri alberi, mentre che il centro ne è come l'alburno. Questi due organi però sono situati in senso inverso di quello in cui si vedono nelle *exogeni*. Nelle Palme è da quest'alburno centrale che nascono le foglie e i fiori, ed è sempre pel centro che comincia lo sviluppo di tutte le parti dell'albero. Le foglie novelle dei germogli delle *exogeni* nascono anch'esse al di dentro delle più antiche o nell'interno delle gemme, ma, se sotto questo rapporto le due grandi classi si somigliano, come lo ha osservato il Sig. Dutrochet, esse si distinguono sempre, in che tutto il resto dello sviluppo del tronco delle *exogeni* si fa per l'addizione di nuovi strati legnosi al di fuori dei primi, mentre che nelle *endogeni* l'accrescimento si opera per l'interposizione di nuove fibre, principalmente verso il centro del tronco ». Dec. pag. 215.

Il Sig. Richard ha portato alcune modificazioni a queste teorie, ma non le ha cangiate: Invece di ammettere una serie di strati concentrici annualmente prodotti nell'interno dell'albero dalla foglia centrale, e respingenti continuamente alla periferia gli strati più antichi sino al punto di una resistenza invincibile, egli ammette « la formazione annua nell'interno del fusto di un mazzetto di foglie che rigettano al di fuori quelle che esistevano prima, e il conseguente disseccamento del giro il più antico, le di cui basi, essendo intieramente aderenti al *colletto* (somet) della radice, restano, persistono, e costituiscono, saldandosi, un anello solido che diviene la base del fusto. In questo modo, sviluppandosi ogni anno un nuovo ciuffo di foglie centrali (un *nauveau bourgeon*) si ripete ogni anno il disseccamento del giro che lo ha preceduto, e per conseguenza la formazione di un nuovo anello sovrapposto a quello degli anni precedenti. Così il fusto delle monocotiledoni non può crescere che pochissimo in ispessenza, e ciò per la ragione che il suo sviluppo laterale non ha luogo che sino

a tanto che la base persistente delle foglie non è ancora assai solidificata da resistere alla pressione excentrica che il germoglio centrale tende ad operare su di essa ». Egli è perciò ch'egli adottò l'opinione del Sig. Lestiboudois, il quale, « considerando che nel sistema unico di crescita che distingue il fusto delle monocotiledoni, l'aumento in ispessenza si fa per la faccia interna, ne conclude che in questa classe manca il sistema centrale e regna il corticale, e che perciò l'organizzazione del fusto delle Palme corrisponde a quella della corteccia delle Dicotiledoni ». Richard. Nov. Elem. de Bot. p. 61, a 63.

La scuola Tedesca ha variato in un modo sensibile tutte queste dottrine.

Già due Fisiologi Francesi avevano osservato che in alcune specie, come nella *Dracena* e negli *Aloè* si formavano nuove fibre anche all'esterno fra la corteccia e il corpo del fusto. Il Sig. Du Petit-Thouars ne mostrò il fenomeno nel *Dragoniere*, e Mirbel lo ammise nelle *Dracene*, nelle *Yucche*, negli *Aloè*, nelle *Smilaci*, nel *Tamaro*, e nella *Dioscorea*. Ma queste anomalie non fecero nascere alcun dubbio sulla verità del sistema degli astucci concentrici e si continuò a riconoscere la teoria del Sig. Des-Fontaines.

Il Sig. Viviani portò le sue osservazioni un poco più avanti, e dimostrò nella sua Opera *sulla struttura degli organi elementari delle piante* stampata in Genova nel 1831, che i caratteri sui quali è stata fondata la separazione delle due classi, non sono generali, e che esistono moltissime specie, anzi intere famiglie a strutture intermedie nelle quali si scuopre un passaggio insensibile fra l'organizzazione delle *Dicotiledoni* e quella delle *Monocotiledoni*.

Egli indicò molte di queste specie, e rappresentò la struttura dei loro organi con tavole che non lasciano dubbio sulla verità della sua asserzione, ma non ne trasse però alcuna conseguenza contro le teorie ricevute.

Il Sig. Moldenhawer è stato il primo che l'ha veramente attaccata. Egli ha osservato che anche nelle Palme i fasci fibrosi che provengono dalle foglie più antiche sono quelli che si trovano nel centro del fusto, e ne ha dedotto per conseguenza che le fibre emananti dalle foglie novelle sono sempre le più esterne, ciò che non è conciliabile colla teoria della crescita centrale.

Il Sig. Mohl è succeduto al Sig. Moldenhawer, ed avendo sottoposte le palme all'esame di un'anatomia sottilissima, ha riconosciuto l'esistenza degli strati fibrosi scorrenti fra il legno e la corteccia, i quali avevano servito al Sig. Moldenhawer per combattere il parallellismo centrale delle fibre stabilito dal Sig. Desfontaines, e ad altri Filologi per ammettere uno strato fibroso esteriore corrispondente al libro delle *Dicotiledoni*; ma avendo seguito il corso di queste fibre dalla loro origine sino al loro termine ha verificato, ch'esse partono bensì realmente dalle foglie, ma che si dirigono, descrivendo un arco superiormente convesso, sino al centro del fusto, entro del quale scorrono perpendicolari per un certo spazio per divergere poi nuovamente verso la periferia, dove giunte, continuano a discendere in senso parallelo, e scorrendo sino alla base del fusto sotto forma di teneri fili fra il legno e la corteccia finiscono per aderire ai fasci sottoposti sui quali sono addossate (7).

(7) Ecco come si esprime il Sig. Ugo Mohl nel fascicolo quinto dell'opera grandiosa del Dottor Martius sopra le Palme.

Unus tantum, sed eo gravioris momenti vir negavit existentiam centralis Monocotyledonearum vegetationis, ab omnibus receptam. J. S. Moldenhawer scilicet pronunciavit se in caudice Phoenicis Dactyliferae vidisse, inter corticem et lignum ambitum esse separativum, extra eum fasciculos libri succrescere et intra eum tales fasciculos libri, qui, brevi, postquam orti sint, vasa spiralia iuxta se gignant, et sic in fasciculos lignosos convertantur, ex iisque vasorum fasciculis interiores ad antiquiores, exteriores ad recentiores frondes pertinere, i. e. ut aliis verbis dicam Phoenicem Dactyliferam Monocotyledonearum vegetationem habere Num et quatenus Moldenhawer

Un illustre Italiano è entrato per l'ultimo in questa delicata discussione, e ha esteso a tutte le *Monocotiledoni* le ricerche dei Sigg. Moldenhawer e Mohl.

Il Sig. Meneghini ha passato in rivista un grandissimo numero di piante di questa classe; e, non solo ha confermate le singolari *deviazioni* osservate dal Sig. Mohl nel corso dei fasci vascolari, « i quali secondo lui, a partire dal luogo ov'entrano nella fronda vanno sino al centro del caudice, e poscia divergono di nuovo verso la periferia, ove si formano in uno strato fibroso che l'abbraccia sino al piede del fusto, » ma ha trovato che tutte le diverse *inflessioni* che presentano le fibre nel loro corso nelle *Monocotiledoni*, sono dovute a dei *dislocamenti* degli organi appendicolari dai quali dipendono ». Pag. 77.

Egli però ha aggiunto alle ricerche di coloro che lo hanno preceduto molte altre sue proprie, e fra queste quella importante che riguarda l'innalzamento del germoglio centrale delle Palme, avendo osservato che ogni foglia al suo nascere sorge dal caule con base circolare nel centro della gemma, e nel suo accrescimento è portata *nel senso di una spirale* ad un posto superiore e periferico.

en Desfontaines rectius observaverit, ex sequentibus disquisitionibus apparebit. Martius, Fasc. v.

E qui, il Mohl espone le sue osservazioni, e conclude §. 5. Ex decursu vasorum fasciculorum supra (§. 3, 4,) descriptio haec duo colligi possunt.

§. 1.) Palmis non inest fibrarum stratum libro Dicotyledonearum respondens, sed magis minusque crassae sub cortice jacentes, libroque quoad externam speciem similes fibrae, quales Moldenhawerus descripsit, inferiores sunt vasorum fasciculorum termini.

§. 2.) Ea, quam Desfontaines proposuit, sententia, recentes vasorum fasciculos in caudicis centro nasci, in peripheria autem caudicis positos, du- riores, crassiores, vasorum fasciculos, antiquiores, mollibus, centrum occupantibus, esse, eoque vegetationem Monocotyledonearum a Dicotyledoneis plane differre, prorsus falsa et resicienda est.

La memoria del Sig. Meneghini *sulla Struttura del Caule nelle Monocotiledoni* stampata a Padova nel 1836, forma uno dei lavori i più completi che sieno stati fatti su questa materia, e sparge moltissima luce sopra questo ramo di fisiologia vegetale: ma la questione resta ancora indecisa e lo resterà per molto tempo. La Natura ha de'segreti che sfuggono alle investigazioni dell'uomo; e i nostri organi, anche aiutati dai più ingegnosi strumenti, sono troppo imperfetti per poter distinguere con esattezza le molle complicate e impercettibili della vita organica.

In questo stato di cose io non ardirò prender parte ad una discussione troppo al disopra dei miei mezzi. Mi limiterò ad esporre dei fatti: farò il quadro fedele dei fenomeni che offre la Dattilifera nella Costa Ligustica; e, se vi aggiungerò qualche osservazione e ne dedurrò qualche conseguenza, lo farò solamente per mettere in maggiore evidenza i fatti medesimi, i quali non possono mai essere perfettamente apprezzati da chi non gli ha sotto gli occhi.

Nell'intraprendere questo lavoro, io non faccio che seguitare l'invito di uno dei più grandi fisiologi del tempo, il quale, penetrato dei vuoti che restano a riempirsi per perfezionare la Storia delle piante *endogeni*, e specialmente quella delle Palme, ha fatto appello « a coloro che vivono nei paesi palmiferi, impegnandoli a ripetere sopra questi alberi le esperienze fatte sin ora sopra « gli alberi Monocotiledoni, e far conoscere i risultati eguali, o differenti che avranno ottenuti » (Decand. Organ. T. 1, p. 220); e ha indicati poi in un'appendice della sua Fisiologia i punti che dovrebbero fissare specialmente l'attenzione dei viaggiatori e dei Naturalisti *sedentarij* in paesi situati fuor dell'Europa onde pervenire a perfezionare questo ramo importante della scienza botanica. Dec. Physiol. p. 1537.

Una combinazione, non ancora avvertita dai Naturalisti, mi ha messo in grado di rispondere a quest'invito. Ho trovata la Pal-

ma in uno stato di quasi indigenità nel mio paese nativo, e ho potuto così senz'espormi a viaggi pericolosi, e senza abbandonare la Patria farmi *osservator sedentario* (Dec. Org. p. 120) dei fenomeni che dispiega.

Io mi terrò per fortunato se le mie ricerche potranno corrispondere ai voti dell'Illustre Fisiologo che le ha provocate, e se i materiali di fatto che mi è dato di riunire in questo lavoro, potranno essere utili ai Naturalisti, e concorrere così ai progressi di una scienza che forma la parte filosofica della Botanica.

ARTICOLO SECONDO

FENOMENI DELLA DATTILIFERA NEL LITTORALE LIGUSTICO.

§. 1. *Seminazione, Germinazione, Sviluppo (8), e Tramutazione.*

La Palma Dattilifera, introdotta da tempi remotissimi nel Littorale Ligustico, vi si è naturalizzata in maniera da formarvi un oggetto importante di prodotto agricolo e fornire al Fisiologo i mezzi di studiarla sotto tutti gli aspetti.

(8) Nei Dizionarj e nell'abuso degli scrittori che si piccano di purismo più che di precisione le parole *germinazione* e *germogliazione* sono state considerate come sinonimi. Ma chi vuole dare dell'esattezza alla dizione deve abbandonare il purismo e l'uso, (V. G.^{1a} Ag. n. 42, p. 100, e Art. PESCA IBRIDA, Nota 5) e adattare le parole alle idee. Così io mi sono servito della parola *germinazione* per esprimere lo sviluppo del seme e di quella di *germogliazione* per esprimere lo sviluppo delle gemme.

Questa prima divisione mi ha sforzato ad adottarne delle altre. Quindi ho distinto il seme dall'*embrione*, e l'*embrione* dal *germe*. Il seme è l'insieme dell'individuo concepito nel fiore e composto di cotiledoni e dei loro annessi, l'*embrione* è il punto rudimentale della pianta rinchiuso nel seme, e il *germe* è l'*embrione* in isviluppo. Da queste distinzioni, che sono in natura, ne ho dedotte quelle di *germe* e *germoglio*, *germinare* e *germogliare*.

Una gran parte dei giardini che avvicinano le Chiese o i Monasteri offrono all'occhio dell'osservatore piante antichissime che sorprendono per la loro altezza e più ancora per i ceppi enormi dai quali sorgono; un numero di piante meno gigantesche s'incontrano qua e là nei giardini dei particolari che le coltivano per piacere o per lucro; boschetti interi di piante di tutte le dimensioni e di tutte le età cuoprono i contorni di San-Remo e di Bordighera: ma è specialmente in quel bel territorio, difeso al Nord dalla catena degli Appennini e riscaldato al Mezzogiorno dall'aria umida del mare, che si incontra la Palma germinante nei semenzaj, adulta nelle piantazioni recenti, invecchiata nelle antiche colture e cadente qua e là in qualche podere dov'era coltivata in antico e dove non ne rimangono più che pochi resti.

In tanta varietà di colture e in un numero così grande di piante è ben naturale che si incontrino degli esempj di tutti i fenomeni che le sono proprj nelle diverse fasi della sua vegetazione, e perciò l'opportunità di seguirla nel corso della sua vita potendo anche disporre, senza un grande dispendio, di molte piante per sottoporle all'esame del loro interno in stati differenti di vegetazione e di età.

Invitato da circostanze così favorevoli in paese tanto vicino al mio, e più ancora dal comodo di poterla studiare e sottoporla ad esperienze nello mie coltivazioni proprie, io mi sono consacrato all'esame dell'economia che spiega e delle circostanze che l'accompagnano. Il risultato delle mie ricerche formerà l'oggetto di quest'articolo. In esso comincerò per esporre i fenomeni della sua germinazione, la seguirò indi negli altri periodi della sua vita, ora fondato sopra date certe ed ora sopra date congetturali, ma sempre sopra fatti sicuri, facili a verificarsi da chiunque voglia visitare quei paesi, e dei quali sono sempre pronto ad indicare gli esempj.

I Semenzaj del Littorale Ligustico si fanno coi noccioli dei Datteri che il commercio porta dall'Africa. Quando questi sono di raccolto recente (e ne giungono spesso in Genova degli spadici ancora freschi) la loro germinazione è facile e sicura. I coltivatori di Bordighera ne seminano ogni anno in Primavera, e ne formano delle pepiniere per mantenere ed estendere le loro piantazioni. Io ne ho seminato più volte per esaminare l'economia della loro germinazione, e ho avuto luogo di riconoscere molte circostanze che meritano di essere esaminate.

Il Dattero posto in terra nella primavera o nella state sente come gli altri semi l'azione dell'umidità e del calore, e a malgrado della durezza del nocciolo, l'embrione che contiene comincia assai presto a svegliarsi alla vita.

Seminati sui primi di Aprile (nel 1832) alla temperatura di dieci a dodici gradi di Reaumur, i miei datteri sono spuntati da terra sui primi di giugno alla temperatura di 15 a 16 gradi R., cioè nello spazio di 35 a 40 giorni. Seminati nei primi giorni di luglio (nel 1837) alla temperatura di 16 gr. R., sono usciti di terra nei primi giorni di agosto alla temperatura di gr. 25 circa R., cioè in 25 a 30 giorni.

Prima della seminazione il Dattero è un frutto oblungo ovato, somigliante ad una ghianda: è ottuso alla base, ove è impiantato il pedicello che lo porta ed appuntato alla cima, cilindrico nel suo insieme, liscio e senza suture, nè divisioni di alcuna sorte.

La *buccia* che ne forma l'involuppo esteriore, ossia l'*Epicarpo* è una membrana sottile, trasparente e tenace che adere alla *polpa* ma che ne può essere staccata con facilità come quella delle pesche spicciacciole.

La *polpa* o il *sarcocarpo* che è una prolungazione delle fibre del pedicello, consiste in un tessuto fibroso involuppato da una sostanza mielosa, densa, viscosa e dolcissima che è la parte che si mangia. Tra questa polpa e il nocciolo si incontra un'altra tu-

nica che pare dover essere considerata come l'*endocarpo*: è una pellicola bianca sottilissima e trasparente che involupa il nocciolo senz'attaccarvisi, e che si separa ancora dal *sarcocarpo* a malgrado della viscosità che lo impasta.

Il nocciolo ha presso a poco la stessa forma del frutto, ma ne differisce in una circostanza rimarchevole. Il frutto è un corpo compatto, cilindrico, e senza suture. Il nocciolo invece riceve questa forma dall'abbracciamento del frutto, ma è in se stesso una membrana piatta ripiegata in due, e che presenta perciò da una parte una suttura longitudinale formata dall'avvicinamento dei due orli i quali vi formano come due labbra.

Esaminato nella germinazione quando la tunica che lo costituisce comincia a separarsi dal germe, si riconosce che questi due orli sono realmente due labbra di una membrana applicati in quel punto l'uno all'altro ma senz'unione.

Così il nocciolo, invece di formare un cilindro concavo e chiuso come la parte polposa, forma un corpo ovale e compatto solcato da una parte, e rilevato dall'altra, attaccato alla base per un filetto sottile (*Hylus*) che traversa la polpa (il *sarcocarpo*) e va a finire sul pedicello, e terminato alla cima con una punta acuta.

La parte incavata non presenta all'esterno alcuna particolarità, ma la parte opposta che ne forma il dorso si distingue per un'impronta che sembra quella di un sigillo rotondo rilevata nel mezzo ed incavata all'intorno da una specie di cerchio che si stacca nella germinazione per dar uscita all'embrione il quale prorompe da quell'incavo in forma di un filetto bianco, nella punta del quale egli (l'embrione) è rinchiuso (9).

(9) Quest'incavatura ossia questo bucolino rotondo, nel quale comincia la germinazione del Dattero è stato osservato in diverse piante dai Filologi, e Gaertner vi ha dato il nome di *papille embryotege*, nome che Mirbel ha

L'interno del nocciolo non offre nè vuoti, nè organo alcuno sensibile che corrisponda alla *mandorla* degli altri frutti. Ei consiste in un corpo compatto osseo omogeneo del color della pietra-a-fucile e lucido com'essa.

Vi si distingue solo nel mezzo un picciolo incavo nel quale è incastrato un corpicciolo bianco della forma di un cono troncato avente la base sull'interno della suttura e la cima sotto il bucolino che lo marca sul dorso.

Questo corpicciolo, ancorchè picciolissimo, è però visibile all'occhio nudo, e resta quasi sempre intatto nell'aprirsi del nocciolo giacchè, essendo forza di far quest'operazione col martello, esso si apre quasi sempre longitudinalmente in due pezzi nel senso della suttura, e il cono bianco, che è annicchiato nell'incavo, senz'aderire alle pareti, resta intatto in uno dei due spaccati.

Tale è il seme della Dattilifera prima della seminazione. Posto in terra, ei vi subisce le alterazioni comuni a tutti i semi, ma i modi con cui le svolge gli sono particolari.

A prima vista ognuno è portato a pensare che la suttura che lo taglia nella parte inferiore, debba essere il luogo pel quale cominciasse la germinazione: ma la cosa succede diversamente.

cangiato in quello di *opercule*: ma non so che alcuno lo abbia esaminato nell'atto della sua apertura.

Richard lo descrive come un corpo rigonfio in forma di berretto, il quale nel tempo della germinazione si distacca e dà passaggio all'embrione, e dice che è situato più o meno lungi dall'*Hilus* (*Hilus*) ossia dal punto pel quale il seme era attaccato al *pericarpio*. Nel Dattero esso è situato nel mezzo del dorso dello *spermoderma* ossia del nocciolo. Il Decandolle (*Org.* p. 79) dice che questa picciola escrescenza, che si vede in alcune Monocotiledoni, è determinata dalla *radichetta dell'embrione* in un punto determinato dello *spermoderma*, la quale all'epoca della germinazione la spinge al di fuori.

Noi vedremo in seguito che la radichetta non si sviluppa nel nocciolo ma nell'embrione dopo che è uscito dal nocciolo, e portato nella terra dall'ombelico.

Le due labbra che la formano si conservano costantemente aderenti e serrate; e invece si vede spuntare dall'incavatura rotonda che il dattero porta sul dorso un filetto bianco che si stende in arco fuori del nocciolo, e va a depositar nella terra, ad un pollice circa fuori dello *spermoderma*, l'embrione che principia la pianta.

È là che questo corpo rudimentale comincia il suo sviluppo, è là ch'egli si apre in *germetto*.

Il punto embrionale, portato così fuori del seme in un ambiente nuovo, si divide in due parti: l'una s'innalza verso il cielo in forma di un cilindretto rotondo che si apre in piumetta, l'altra si arrotondisce in un bottone, dal fondo del quale spunta una radice.

Il filetto cilindrico, che lo ha portato fuori del nocciolo, si apre in una membrana bianca e sottile che lo abbraccia come una guaina, e che si distende con esso per tutta la parte che si allunga al disotto, restando sempre attaccata al punto che divide il *germettino* dalla radice.

Pare che questa membrana continui ad involuppare la radichetta e ne formi lo strato esteriore. Quanto alla piumetta, l'abbraccia ma non vi adere: il suo punto di attacco è il bulbo ossia il bottone dal quale sorte la radice.

In una di queste germinazioni, esaminata a due mesi di seminazione, tutta la pianta aveva la lunghezza di circa tre decimetri, e la guaina umbilicale ne abbracciava circa ad un sesto. La parte superiore, che dal punto ove cominciava l'abbracciamento dell'ombelico si innalzava in piumetta, ne aveva uno, metà dentro terra e metà fuori. La parte che da quel punto scendeva sino alla base ove si arrotondiva in bottone, ne aveva mezzo, e la radice che usciva da questo bottone ne aveva uno e mezzo. La parte ascendente, che deve considerarsi come il rudimento del fusto futuro, s'impiccioliva verso la cima e finiva in punta. Essa pareva formata del picciuolo della prima foglia ossia della piumetta.

La parte discendente che costituisce il rudimento del ceppo si presentava in un filetto cilindrico, compatto, della grossezza di una penna da scrivere, avvolto come da una guaina dalla prolungazione membranosa dell'ombilico, il quale (filetto) andava ingrossando in proporzione che si stendeva nella terra e finiva in un bottone ovale, al disotto del quale usciva una radice.

La radice, formante la terza parte della pianta, si stendeva a perpendicolo, deviando però dove incontrava dell'ostacolo, e si mostrava in forma di fibra carnosa, rotonda, bianca, guarnita irregolarmente di pochi filetti laterali corti e sottili che uscivano qua e là in tutta la sua lunghezza senz'ordine e senza simetria, e che perciò non si annunziavano come ramificazioni, ma come appendici casuali.

È da rimarcarsi che il nocciolo da cui proviene tutto quest'apparato e che è il vero cotiledone, non vi prende alcuna parte visibile: Ei resta nel terreno isolato, e quasi estraneo alla pianticella, alla quale è riunito solamente mediante il filetto bianco che serve di ombilico: Anch'esso però subisce le sue metamorfosi.

Se si osserva all'esteriore in tutto il periodo della germinazione non vi si conosce segno di cangiamento. Sempre bruno, sempre cilindrico, sempre dello stesso volume, non rigonfia, non si apre, non si scompone, non lascia nell'embrione che ne è uscito, alcun resto di sè, nè pare alla vista che lo fornisca di nutrimento, meno che come intermediario, lasciando passare l'acqua del terreno per la suttura che lo divide.

Ei continua all'esterno in questo stato per alcuni mesi, ma nell'interno subisce delle alterazioni che sono rimarchevoli.

La tunica esteriore, che nel seme del dattero allo stato naturale non si distingue dalla massa del nocciolo e fa corpo con esso, si presenta nel dattero in germinazione come una capsula di natura cornea, frangibile, sottile, concava e contenente senz'aderenza una sostanza bianca, molle, spungosa che ha l'appar-

parenza di un corpo smunto ed avvizzito. Questa sostanza, avente la forma precisa della capsula sul concavo della quale è modellata, consiste in una membrana piatta, floscia e cotonosa che si ripiega in se stessa e forma come un lobo ovato rilevato al disotto ed incavato al disopra, il quale è incastrato nella capsula e si attacca all'ombelico che ha portata fuori la pianticella.

Chi non ha esaminato il nocciolo prima della germinazione è indotto naturalmente a riguardare questa membrana come la *mandorla* che forma regolarmente l'interno dei semi, ossia come il *cotiledone* destinato a nutrire l'embrione: ma chi ha osservato che, prima della germinazione, il Dattero non constava nella sua totalità che di una sostanza dura, compatta e omogenea, contenente solo nel suo interno un punto bianco appena visibile, si convince facilmente che la capsula cornea e sottile in cui questo seme si trova cangiato, è il residuo del nocciolo stesso consumato dalla germinazione, e ridotto ad un puro *episperma*, e che la sostanza spungosa che vi si è sviluppata per entro, altro non è che il corpicciolo bianco che vi si vedeva annicchiato, il quale, gonfiato dall'umidità e disteso, si è ingrossato e ha riempita la cavità lasciatavi dallo scioglimento della parte sostanziosa del nocciolo.

Il primo era il corpo *cotiledonare*, e si è distrutto per nutrire l'embrione senza che la tunica esteriore che ne faceva parte ne abbia risentito alcun effetto: Il secondo era un tessuto intermedio che avvolgeva l'embrione per tutelarlo; e che, servendo di veicolo e forse di elaboratorio ai sughi cotiledonari diluiti nell'acqua proveniente dal terreno e combinati con essa, gli tramanda all'embrione, ma che, dopo il suo sviluppo non conserva di se che la pura membrana senza sugo e senza vita.

Difatto: Appena l'embrione portato nel terreno vi getta la radicella, non ha più bisogno del nocciolo. Egli vi resta attaccato per qualche tempo per l'ombelico, ma senza nulla succhiare,

poichè la sostanza cotiledonare che componeva la spezzetta del nocciolo si vede consunta, e il corpo spungoso che ha preso il suo luogo è evidentemente un tessuto incapace di fornir nutrimento.

Trovo un appoggio a quest'opinione in un'esperienza che ho replicata più volte e sempre collo stesso risultato. Ho tagliato l'umbilico che unisce il nocciolo alla pianta in germoglio nei primi periodi della sua radicazione, e successivamente l'ho tagliato a molte altre piante più o meno sviluppate, e quest'amputazione non ha mai arrestata la loro crescita.

È dunque evidente che in questo stato la pianta non ha più bisogno del latte cotiledonare, e che perciò quello da cui è stata nutrita prima di uscire dal nocciolo è stato fornito dalla parte che è scomparsa, e non da quella che vi si è sviluppata d'intorno e che ha ricevuto e non ha dato (10).

(10) La natura della sostanza bianca e spungosa che si sviluppa nel seme della dattilifera nella germinazione è un punto di controversia fra due illustri Botanici il Malpighi e Mohl.

Il primo la riguarda come un organo intermedio fra il *cotiledone* (*folium seminale*) e l'*embrione* (*plantula*) destinato a ricevere il latte cotiledonare e passarlo al *germe*, e perciò la chiama col nome di *placentà* (*placentula*).

Il secondo invece lo riguarda come un involuppo destinato a cuoprire l'*embrione* e forse a nutrirlo, e lo chiama col nome di *album* (*albumen*).

« L'*album*, ei dice al paragrafo 136, si fa alquanto più molle, ma ciò deve attribuirsi all'acqua che penetrò nel *seme*, e non ad una mutazione chimico-vitale dell'*Album* prodotta dalla germinazione, giacchè ciò succede anche in un *album* secco posto nell'acqua. »

Il Malpighi al contrario ammette benissimo che l'acqua, penetrando nel nocciolo per la sutura che lo divide, dia il primo impulso alla germinazione entrando nell'*album* (*placentula*) e da questo nell'*embrione* (*plantula*) ma attribuisce alla forza vitale le mutazioni che prova quest'*album* e il suo ingrossamento.

Le osservazioni sulle quali è basata questa sua opinione sono così moltiplicate e così precise che mi sembrano decisive, ne trovo che l'esempio

Lo sviluppo progressivo delle piantine dopo la germinazione non è eguale in tutti gli individui, ma in tutti si svolgono egual-

riportato da Mohl dell'*albume* secco il quale si ammolisce nell'acqua e si ingrandisce come nella germinazione possa infirmarle.

Niente di più ovvio che un corpo spungoso come è quest'*albume*, possa, anche nello stato di morte, ammolirsi nell'acqua e per semplice forza igroscopica assorbirla e crescere di volume, ma questo cangiamento sarà certo ben diverso da quello che prova nella germinazione, giacchè in questa ci corre realmente una vita assorbendo l'acqua dalla terra e il latte cotiledonare dal nocciolo per trasmetterlo all'*embrione* dopo di aver subito nei suoi organi delle modificazioni.

Questa diversa maniera di vedere relativamente alla natura di tale organo ne porta un'altra sulle fasi che prova nel corso della germinazione.

« Io so, dice il Mohl, che il Malpighi ha esposto *ammollirsi l'albume, evacuarsi di succhio le cellule, e restare sole le membrane*, ma posso contrastarlo, avendo osservato il contrario tanto nella *Palma dattilifera* quanto nella *Corypha frigida*. »

Qui si tratta di una cosa di fatto, e perciò bisogna credere che questi due grandi Botanici abbiano veduto il fenomeno in periodi diversi.

Osservo però che il Malpighio ha seguito il corso della germinazione quasi giorno per giorno e in molti semi assieme, e per conseguenza in tutte le fasi e in tutte le gradazioni che può presentare il fenomeno, ciò che può aver messo sotto ai suoi occhj una circostanza sfuggita all'attenzione di Mohl.

Aggiungo a questo che il fatto riportato dal Malpighio è nelle leggi della vegetazione. La sostanza di cui si tratta è un organo che avvolge l'*embrione*, dunque deve avere delle funzioni proprie. Non può avere quelle di fornirgli del nutrimento perchè non ne contiene, e cresce e si distende nella germinazione invece di consumarsi. Dunque non restano che quelle di intermediario fra l'*embrione*, il cotiledone e l'umidità della terra. Ora, in questo caso, dopo di aver assorbite queste sostanze e averle trasmesse, è evidente che *le cellule di cui è fornito devono rimaner evacuate e ridotte a sole membrane*.

Io non intendo con queste osservazioni di farmi giudice fra questi due grandi Botanici. Nella mia descrizione mi sono limitato a presentare la germinazione della Palma da semplice Agronomo. Ho esposto e fatto figurare con fedeltà e con esattezza ciò che ho veduto e ciò che si vede ad occhio nudo, nè ho ardito investigare l'anatomia degli organi sui quali posa il gioco della vita vegetale.

mente nuove foglie dentro delle antecedenti e nuove radici intorno alla prima.

Sapeva che questo lavoro più difficile era già stato eseguito dai suddetti due Autori, e mi riportava a tale riguardo a quanto si trovava nelle loro opere.

Come però essi dissentono in qualche cosa fra loro, così credo di far cosa grata ai lettori riportando qui letteralmente i passi che riguardano questo punto delicato della storia naturale della Palma.

Ciò deve riescire altrettanto più grato in quanto che le opere postume del Malpighio sono diventate rare, nè si rinvencono che nelle grandi Biblioteche; e quella di Martius, nella quale è inserito il lavoro di Mohl, non si trova sin ora in Italia che nella sola Biblioteca Palatina del Gran Duca di Toscana.

Ecco ciò che si legge nell'Opera di Mohl. Pag. xxxviii.

De Pericarpio Palmarum.

§. 113. « Palmarum fructus quamvis primo conspectu maxime inter se differre videantur, proficiscitur tamen ea diversitas e levioribus mutationibus, quas ovarij contextus cellulosus, dum evolvitur, subit, atque inter mollis, succosæ baccæ e. g. *Phœnicis Dactyliferae* formam et fibrosam durissimum putamen continentem drupam *Goci* diversissimi transitus demonstrari possunt. — Pro simplicissimo Palmarum fructu in quo varia pericarpij strata quæ in drupa inveniuntur, nondum parumve distincta sunt, habendæ sunt baccæ, ut *Phœnicis chamæropis* etc. Huius pericarpj contextus cellulosus pro fasciculis vasorum plurimus est et fasciculi vasorum ipsi (*Phœnix Dactylifera*) parvi sunt, cellulæ libri tenuibus membranis instructæ neque multæ. Vasa ipsa et scalariformia et spiralia, ut in omnium palmarum fructibus, in plerisque fasciculis sunt numerosa atque valde parva. Pericarpj contextus cellulosus in *Phœnice* est tenuis, externa strata constant parenchymate regulari, quo magis cellulæ introrsus sitæ sunt eo magis sunt elongatæ inter intimas magni meatus sunt intercellulares. Huic qui maximam pericarpj partem efficit, contextui celluloso insunt in *Phœnice* bis, haud procul scilicet a superficie atque in medio, majores, tenaci et dulci succo impletæ pellucidæ cellulæ. Epidermis non est porosa neque endocarpium *h*, ex elongatis angustis cellulis factum cum semine ipso concretum. T. o, f. 15, 16, b, c.

De Palmarum germinatione. Pag. xlv.

§. 136. « Si Palmarum semen germinat, embrio elongatur, posterior extremitas obtuse-conica intumescit et albuminis cavitas, in qua embrio la-

Io ne ho seguitate moltissime in diversi stati di età dagli otto ai tredici mesi, e ne ho esaminate diverse anche più adulte;

tet, amplificatur eadem ratione qua corpus embryonis cotyledoneum crescit. Hæc amplificatio non eo efficitur quod albumen humore emollitur, vel in liquorem solvitur, et embryo deinde resorbet liquidum, atque evacuatarum cellularum membranas removet; sed omnes albuminis partes i. e. tam cellularum membranae quam quæ cellulis ipsis continentur, eadem ratione qua embryo augescit, resorbentur, nec tamen ea albuminis pars quam embryo non immediate tangit, mollitur aut alio quodam modo mutatur. (Tab. P, fig. 4, d. d. *Corypha frigida*). Albumem quidem aliquantulum mollius fit, id autem tantummodo aquæ, quæ in semen penetravit adscribendum est, neque vero mutationi albuminis a germinatione effectæ chemice-vitali et accidit etiam in vetere emortuo albumine in aquam immisso. *Malpighium* quamvis sciam in præclara descriptione germinationis *Phœnicis Dactyliferae*, (Opera postuma Lond. 1693, fol. pag. 72) exponere albumen emolliri, cellulas evacuare succis et membranas restare, non tamen possum in contrarium contendere fretus iis, quæ quam acuratissime in *Corypha frigida* et *Phœnice Dactylifera* germinante observavi. Pariter seminis integumentum nequaquam mutatur, ita c. g. in *Corypha frigida* germinatione multum progressa internum seminis integumentum stratum (Tab. P. fig. 4, b. b.) rubra materia adhuc erat impletum, dum externæ partis (a. a.) color flavus erat. — Si extensio partis embryonis in semine contentæ ad certum gradum pervenit, embryo etiam versus exteriores seminis partes elongatur, perumpit albuminis operculum atque integumenta seminis, et ea pars, qua plumula et radícula continentur, ultra semen protrusa, in terram iamittitur. — Eadem ratione qua pars embryonis in semine inclusa extenditur, mutatur etiam eius interna structura. Cellulæ enim paulatim multum extenduntur, formam induunt rotundatam, et inter illas formantur permagni meatus intercellulares atque intervalla libera. Tota substantia ideo aspectum præbet laxum et spongiosum. Primo jam tempore priusquam embryo albumen et seminis integumentum perrupit, nascuntur in fasciculis, quos supra descripsimus, subtilium cellularum tenerrima vasa spiralia. Horum fasciculorum cellulæ tenuas retinent membranas, neque lignose evadunt. Fasciculi ipsi situm servant superficiei propinquam, quem ante germinationem in embryone habuerant. Cotyledoneum corpus cinctum est epidermide è parvis cellulis formata. Paulatim adeo extenditur, ut fere totum consumat albumen. Vedi: Genera et Species Palmarum quas in itinere per Brasiliam annis 1817 1820, iussu et auspiciis Maximiliani Iosephi I. Bavariae Regis Au-

e in tutte ho trovato che il loro progresso, lento in alcune e rapido in altre, è relativo non solo alle località e alla coltura, ma ancora alla costituzione organica dei differenti individui.

gustissimi suscepto, collegit, descripsit, et iconibus illustravit. Dr. C. F. P. de Martius. cc. Monachii. Typis Lentnerianis. Fascic. V, pubblicato nel 1834.

Ecco il passo del Malpighio.

« . . . Et tam necessaria sunt, et energetica seminalia folia, et placenta, ut sagax Natura in horum usu miro procedat artificio, nam in palmis nucleum solidissimum, et cartilagineum vegetatione emollit ut plantulæ succum, vel saltem tincturam subministret. Et quia mirabilis est hæc vegetatio, ideo per extensum hic exponam ».

« In medio igitur dactylorum intra pericarpium pulpam semen secundina circumdatum locatur. Tab. VII. fig. 1. Hoc oblonga constat placenta, quæ intro curvata quasi cylindrum efformat per longum relicta scissura *a*. In opposita autem parte *b*, gibba est. Tota placenta, quasi cortice ambitur, gracili utriculorum exsiccatorum congerie excitato, quæ ligneas fibras per traversum et per longum propagatas admittit, eiusque color eruginosus existit. In gibba eius parte fovea quædam excavatur, in cuius centro minimus, rotundusque tumor *c*, assurgit, sub quo interius plantula custoditur. Secta per longum placenta, eius substantia occurrit solida et cartilaginea, et ferè ossea plumbei coloris, et substantia, coloreque æmulatur ungulam extremam equorum. Hæc componitur utriculorum minimorum ordinibus *d*, versus plantulam inclinatis. Singuli utriculi ovali et oblonga constant figura, et invicem hiantes obliquam fistulam componere videntur, ita ut hæc placenta sit instar crassi folii; cuius laterales partes intro reflexæ et curvæ corpus efficiunt, quod vicem habet seminalis folii, ut in tritico et avenaceis observatur. In hoc itaque folio minima quædam concavitas occurrit, in qua plantula *e*, custoditur; nam utriculorum ordines concamerationem efformant, ita ut plantula ambiente undequaque folii substantia occultetur. *Plantulæ* e figura cylindrica est, et in apice quæ in radicem excrescit conica est, altera autem extremitate in placentulam excrescit. Intus gemma custoditur, velut in vagina.

Satum hoc semen, et sub terra horizontaliter locatum post decimum diem exterius fuscum erat, et rubiginosum. Tota substantia placentæ seu seminalis folii de facili cultro secabatur, plumbeumque colorem præ se ferebat, et vi compressa quasi humorem reddebat; madida enim fiebat, et de facili curvabatur. Plantula *g*, apice parum foras erumpebat, disrupta

Se ne vedono spesso di quelle che languiscono o che svolgono appena due a tre foglie in un anno, e se ne incontrano del-

enim, et discussa portione folii *h*, qua concavitas occludebatur, plantula cono erumpente incipiebat. Huius color subalbus erat cum modica mixtura vitellini coloris in cono radices. Eius forma sensim immutabatur; pars enim *i*, quæ condebatur intra folium seminale, latior erat, et quasi capitulum promebat. In hac secta per longum in cono extra erumpente minima gemma *k*, condebatur. Humor in interiori plantula manifestabatur, et in substantia folii seminalis circumambiente humiditas pariter evidentius luxuriabat.

Post decimum quartum diem folium fusco inficiebatur colore, et eius pars inferior *l*, parum curvabatur, opposita verò *m*, gibba fiebat. Plantula foris eminebat cono *n*, coloris lutei, et subviridis. Secto seminali folio plantula occurrebat cum capitulo *o*, quod dilatari incipiebat inter eiusdem seminalis folii substantiam. Secta per longum tota plantula in extremitate conici interiorius gemma futurus caudex *p*, condebatur, tanquam in vagina; reliquum vero conici corporis utriculorum ordinibus, et ligneis fistulis *q*, constabat desinentibus in capitulum. Eadem die in aliis seminibus auctiorem observabam plantulam cum latiori capitulo *r*. Unum quoque admirabile observabam, à protuberante sensim plantulæ capitulo utriculos olim durissimos seminalis folii proximos paulatim corrumpi et exsuccos reddi, amissoque plumbeo colore subalbos reddi, remanentibus tantum tunicis utriculorum vacuis, unde capitulum ebibito humore turgebat, et novum spatium replebat; succum autem per fistulas trans mittebat usque ad extremum conici, ubi à nodo gemma erumpens, tanquam in vagina vegetabat, quod ulterioribus illustrationibus magis patebit. Quare mira hæc vegetatio analogiam habet cum ea, quæ in tritico succedit; inest enim folium seminale amplum convolutum, quod cum plantula communicat mediante placentula quæ in dies major fit, et in tritici vegetatione nodi umbilicalis nomine à me aliàs insignita est. Hæc conicum corpus promit cum vasis desinentibus ad nodum gemmæ, à quo sursum caudex attollitur; deorsum vero radix, itaut auctiva materia à seminali folio communicetur capitulo plantulæ quæ placentula dici poterit, et exinde in caudicem et radicem demandatur. Nec novum est ultra seminale folium, quod placentæ vicegerit, aliam adesse placentulam, cum in tritico, et consimilibus deprehendatur, et in ipsis etiam animalibus in quibusdam speciebus geminæ occurrebant placentæ invicem superpositæ, tenello fœtui alimentum communicantes.

Transacta decima octava die incubatus seminale folium eundem atrum

le vigorose che ne svolgono sino a nove. In tutto però il numero delle foglie corrisponde a quello delle radici.

colorem referebat, et pars inferior *s*, convexa reddebatur, opposita vero horizontalis fiebat. Fig. 4. Conus erumpens *t*, longior erat toto seminali folio, cuiusque color subalbus erat et eius apex virescebat. Secto seminali folio, quod faciliter succedebat obvia fiebat plantula seminalis *v*, cum capitulo, scilicet placentula, quæ sublutea erat, et in latiori area *x*, papillas, seu minimos syphunculos habebat, in quibus vestigia humoris deprehendebatur. Placentula hæc suo augmento ambientem folii substantiam insumebat. In secto conico corpore, quod petioli, vel umbilici vices supplebat utriculorum ordines per longum statuti observabantur, et non longè à peripheria lignæ fibræ *z*, ducebantur usque ad implantationem caudicis *a*, qui sub specieg emmæ *b*, sursum vegetabat, et foliis compaginabatur. Umbilicus quoque seu petiolus sensim tubulosus reddebatur. In secto pariter seminali folio fovea *c*, qua condebatur plantulæ placentula occurrebat, cuius extremi ambientis utriculi exsucco omnino erant.

Post vigesimum secundum diem seminale folium inferius convexum erat, et conicum corpus *d*, procerius fiebat, ultra medietatem crassius erat, et subalbum, et in apice subluteum, quasique virescens. In secto hoc corpore concavitas insignis *e*, observabatur ab utriculorum ordinibus, et ligneis fibris *f*, excitata, quæ umbilici instar humorem a placentula *g*, receptum nodo *h*, communicabat, à quo gemma *i*, attollebatur, et inferius sensim radix corticali vagina circumdata propagabatur. Placentula *g* intra foveam *k* seminalis folii condebatur, et auctior in dies fiebat absumendo perpetuò eiusdem substantiam, et humiditatem. Hæc placentula fungiformem formam acquirebat, exterius sulcis exasperabatur, apparentibus adhuc syphunculis. Interius utriculis submollibus compaginabatur, et substantia seminalis folii flexibilior reddebatur.

Post vigesimum nonum diem omnia auctiora erant. Radix *l*, elongabatur à nodo subviridis. Petiolus seu umbilicus *m*, tubulosus erat usque ad seminale folium, et in parte superiori solidior et ferè ligneus existebat. Condita gemma multiplicibus foliis subluteis compaginabatur. Placentula *n*, latior erat et solidior, exterius aspera et in ipsa quasi transpirabant fibræ. Fovea pariter *o*, in seminali folio amplior conspiciebatur.

Elapsa trigesima sexta die radix alba procerior reddità radículas à nodo *p*, promebat, et a proxima etiam parte. Petiolus hians erumpenti plantulæ apici *q*, additum dabat, et de more in placentulam *r*, desinebat, quæ auctior exterius rugosa in humiliori parte concava erat. Interius utriculis

Qualche volta questa corrispondenza non si trova esattissima, ma le piccole differenze che la rompono possono essere attribui-

mollibus, humore refertis, componebatur. Contenta plantula apice subluteo elongabatur, et intra vaginam *s*, continebatur. Fig. 7. Tab. 8.

Eadem die alterum semen, quod magis vegetaverat observavi. Radix oblongior novas radículas *t*, promebat. A petioli seu umbilici scissura erumpens aperto vaginali folio *u*, apice attollebatur, reliquo autem sui custodiebatur intra umbilicum, et vaginale folium. Plantulæ folia stabilia *x*, ovalibus utriculis, quasi vesciculis aere turgidis componebatur. Placentula fungiformis *z*, in parte superiori concava reddita prominentiis scatebat, et intra folium seminale conclusa, ambientibus utriculorum ordinibus hærebat, qui candidi, molles, et attriti erant. Fig. 8.

Circa quadragesimum secundum diem caudicis apex, folium scilicet stabile è summa terra emergebat. Huius figura conica *1*, erat. Tab. 9, fig. 9. Color subalbus conspiciebatur, in condita verò parte viridis. Inferius ambiebatur vaginali folio *2*. Petiolus, seu umbilicus *3*, à nodo radice exortus plantulæ assurgentis implantationem ambiebat, et extremitate desinebat in placentulam amplam, quæ longior et latior reddita, in superiori parte concava erat, et reflexis lateribus concavitati *4* in folio seminale excitatæ adaptabatur; unde variæ ipsius species *5*. Potior namque substantia folii seminalis secundum crassitiem absumpta erat, unde consimilis figura contentæ placentulæ comunicabatur. A nodo radix *6*, ligneis fibris, utriculis, et cortice contexta cum radiculis dehorsum producebatur.

Elapso quadragesimo nono die folium stabile *7*, sensim hians a terra emergebat, cuius extremitas acuminata, et solida albescebat; reliquum virecebat. Striata erat huiusmodi folii portio et adhuc vaginale folium *8*, inferiorem partem ambiebat. Petiolus, seu umbilicus *9* copiosis ligneis fibris componebatur, quæ ulteriori acquisita soliditate, quasi ligneam naturam æmulabantur. Appensa placentula *10*, aspera et cum sulcis curvabatur: Eius substantia laxa erat, utriculis compacta, qui ad ovalem figuram, oblongam tamen, accedebant, et persimiles erant utriculis foliorum stabilium plantarum, et sibi invicem necti videbantur, quasi in recto positi. Hæc placentula *11*, adeo adaucta erat, ut consumpta tota fere seminalis folii substantia universam concavitatem repleret; in secto namque per transversum seminales folio solus cortex *12*, gracilis ex resiccatis utriculis occurrebat, et in extremitatibus exarati folii modica, exiguaque utriculorum portio adhuc supererat. Radix aucta multiplicatis radiculis prolongabatur, et seminis uvæ osseus nucleus perforatus *13*, ab extremitate radiculæ occurrebat.

te, senza far eccezione al principio, o al deperimento della ra-

Post geminos menses plantula expanso stabili folio vegetabat, cuius aculeatus apex exsiccari videbatur. Seminalis folii interior substantia non ex toto absumpta erat. Inclusa placentula curvata concavitatem integre replebat; exterius rugosa, interius spongiosa et laxa erat, eiusque compositio, quasi gallarum, seu pericarpium fructuum, nam ligneis fibris, seu fistulis orbiculi hærebant.

Elapsis tribus mensibus folia stabilia proceriora erant, et novum folium emerserat a vaginali folio. Umbilicus, seu petiolus exsuccus erat, et appensa placentula exterius quidem continua, interius verò spongiosa erat et laxa; eiusque utriculi paucis succo scutebant, ut consimilibus seminalibus foliis in fine vegetationis accidit. Compressa placentula paucis exprimebatur humor dulcis, nec ingratus, qui tractu temporis stipticitatem in ore excitabat. Seminale folium absumpta tota ferè propria substantia præter minimam portionem angulis hærentem; et tandem nova radix crassior altera à nodo emergebat.

Ex mirabili igitur huius seminis vegetatione patet, plantulam sui augmenti motum manifestare subingresso fluido externo substantiam folii seminalis, nam plantula adhuc minima, solidaque intra folium conclusa est, et ambientibus eiusdem utriculorum ordinibus circumscripta. Hoc demonstrant phænomena in eodem folio primis diebus manifestata; color scilicet mutatus, flexibilitas inducta et humor à contractato, et vi compresso folio, pro-siliens; et confirmat mutata totius folii successiva exterior figura, quæ convexitatem, et in opposita parte gibbositatem acquirit, quæ omnia succedunt, radice adhuc plantulæ nondum vegetante, et elongata; est enim ultima ferè pars plantulæ, quæ incrementum recepit.

Ulterius ab immutata folii seminalis substantia, hoc est a colliquato fusoque concreto iam succo in minimis utriculorum ordinibus plantulæ conditum capitulum, seu placentula primò augmentum capit, mediis enim syphunculis humorem recipit, quem recollectum per petiolum, seu umbilicum nodo communicat, à quo in gemmam; et reliquum postremò in radicem derivatur. Et licet dubitari possit, an ab umbilico humor communicatus ab ambiente terra transducatur in placentulam; certum tamen est, à subcrecente placentula humorem, seu tincturam solis volatilis ebibi, et per umbilicum in nodum transmitti, cum seminalis folii utriculi placentulæ proximi exausto humore successivè contabescant, donec tota folii seminalis substantia absumatur; et tandem ebibito à seminali folio succo, et derivato dehinde in placentulam, et postremo in plantulam, utrum que deficit perennante motu

dice *polare* (11) che ho trovata alcune volte corrotta, o a qualche difficoltà, incontrata nel tessuto, dalle fibre che lo devono scorrere, le quali, trovandosi arrestate, sono sforzate a deviare dal loro corso regolare, e rimanere inattive o amalgamate colle altre.

Le due tavole annesse al presente articolo rappresentano una pianta nata nell'agosto del 1831, e dipinta nel settembre del 1832. Il numero delle sue foglie era di otto, e quello delle radici era di sette: Io non ho potuto verificare se la mancanza dell'ottava dipendesse dal deperimento della radice centrale, o se non ne fossero sortite realmente che sette; e solo ho riconosciuto che le più recenti erano le più esterne, essendovene fra queste una appena uscita dal disco, e ciò non ostante più grossa delle altre, poichè non si riconosce in queste radici alcuna relazione fra le loro dimensioni e la loro età (12).

succi ab elongata radice in caudicem hoc est instabilia folia, in quibus excoctum alimentum circulatione media dehorsum innodum, et radicem remeat, et ita perpetuatur auctio, et nutritio. Hinc patet, quam energiam, et necessitatem habeat seminale folium in vegetatione, quod etiam confirmari potest experimento: Etenim incoacta vegetatione si plantula seratur ablato seminali folio cotabescit. »

(11) Il Sig. Mohl dà il nome di *palaris* alla radice primitiva colla quale comincia la pianta, e ciò per metafora cioè in forma di *palo*. Vedi Forcellini, voce *palaris*. E il Meneghini traduce questo termine in un altro più espressivo e più semplice, cioè in *polare* quasi, credo, sortente dal *polo* della pianta.

Sembra che questa prima radice si corrompa e sparisca. Il Mohl lo dice decisamente, ed era già stato osservato dal Malpighio. Io non l'ho potuto vedere che in una sola pianta.

(12) Anche il Malpighio ha osservato che le radici che succedono alla prima sono più grosse. Ciò forse dipende dalla forza maggiore di vegetazione di cui gode la pianta già più forte, e dalla maggiore grossezza dei fasci fibrosi delle foglie dalle quali provengono. Elapsis tribus mensibus nova radix crassior altera a nodo emergebatur. Malp. Op. Post.

Anche il *Pandanus* offre un eguale fenomeno. Le nuove radici che mette all'intorno del disco che ne forma la base sono molto più grosse delle

Qualunque però fosse la causa della differenza, essa è così picciola che non potrebbe mai infirmare il principio. Invece esso si trova sostenuto dall'incontrare questo stesso rapporto approssimativo in tutte le piante suscettibili di simile esame, come sono quelle che non passano i due a tre anni di età, ed io l'ho riconosciuto ancora in una pianta di circa sei anni, nella quale ho distinte 32 radici e circa altrettante foglie.

L'interno del ceppo aperto a quest'oggetto non si presta a dir vero a dare dei lumi decisivi su tale questione, ma ne fornisce invece dei sufficienti per determinare la direzione delle fibre che ne compongono il tessuto e la loro economia.

Tutte le piante che ho sezionate in diversi stati di grossezza e di età si mostravano in forma di cono bianco, composto di un tessuto fibroso, compatto ma non legnoso, guarnito tutt'all'intorno dei picciuoli delle foglie disposti in spira gli uni sopra gli altri e formanti la periferia del ceppo.

L'ispezione oculare del tessuto di questo cono non mostrava indizio di strati nè esterni nè interni, e l'esame che ne feci col microscopio non mi lasciò vedere che dei fasci di filetti longitudinali e paralleli disposti verticalmente e intersecati da una rete di cellule che formavano insieme un tessuto poco serrato ma regolare ed omogeneo.

Una disposizione così semplice non dovrebbe lasciar dubbio sull'economia che dirige la vegetazione di queste piante.

Essa pare consistere nello sviluppo di una successione di fibre che sortono continuamente sulla punta della spira l'una dall'orlo dell'altra, e che si stendono dentro del tessuto fra le an-

antiche sulle quali posa. Se ne vede un esempio in una pianta che vive nelle serre del Giardino botanico del Museo di Firenze, nella quale in questo momento si osserva una radice nuova che ancora non giunge al terreno come quella della nostra Palma, e che è più grossa delle altre.

tiche sino al disco bulboso dal quale escono in radici, e che in questo modo aumentano il diametro del ceppo e i giri del ciuffo radicale.

In tal caso sarebbe dimostrato che il fascio fibroso che si svolge dalla foglia centrale per formarne una nuova, non si distende riunito nell'interno del fusto come in un astuccio, siccome lo ha rappresentato il Sig. Desfontaines, nè si sparge neppure, separato sulla periferia dopo di essere disceso per un certo tratto pel centro, siccome lo hanno esposto i Fisiologi Tedeschi, ma si apre in filetti i quali si insinuano indistintamente nel tessuto fra le fibre che gli hanno preceduti, vi si distendono framezzo, e intersecandole, giungono scendendo perpendicolari, sino al disco del corpo bulboso che forma il ceppo dell'albero.

È evidente che con quest'andamento le nuove fibre devono restare in generale confuse colle antiche senza distinzione, ma che nello stesso tempo devono presentare esempj frequenti di quelle deviazioni di direzione osservate dai Sigg. Moldenhawer e Mohl, per le quali, dopo di essere discese verticalmente per un certo tratto nel centro del cono, si volgono poi verso la periferia, e la percorrono sino alla base. Nè potrebbe essere altrimenti, giacchè è chiaro che, dopo di aver percorso il tessuto presso la cima ov'è giovane e tenero, devono giungere al punto in cui essendo più compatto si presti più difficilmente ad essere penetrato, e allora possono trovarsi obbligate a ripiegarsi e portarsi verso la periferia dove il tessuto più giovane si deve prestare più facilmente ad esser diviso e a dar loro il passaggio.

Queste deviazioni però non formano il sistema caratteristico della vegetazione della Palma: esse costituiscono solo delle anomalie accidentali che appena si distinguono, e che restano confuse colle altre nella direzione approssimativamente perpendicolare che è propria alla pianta.



